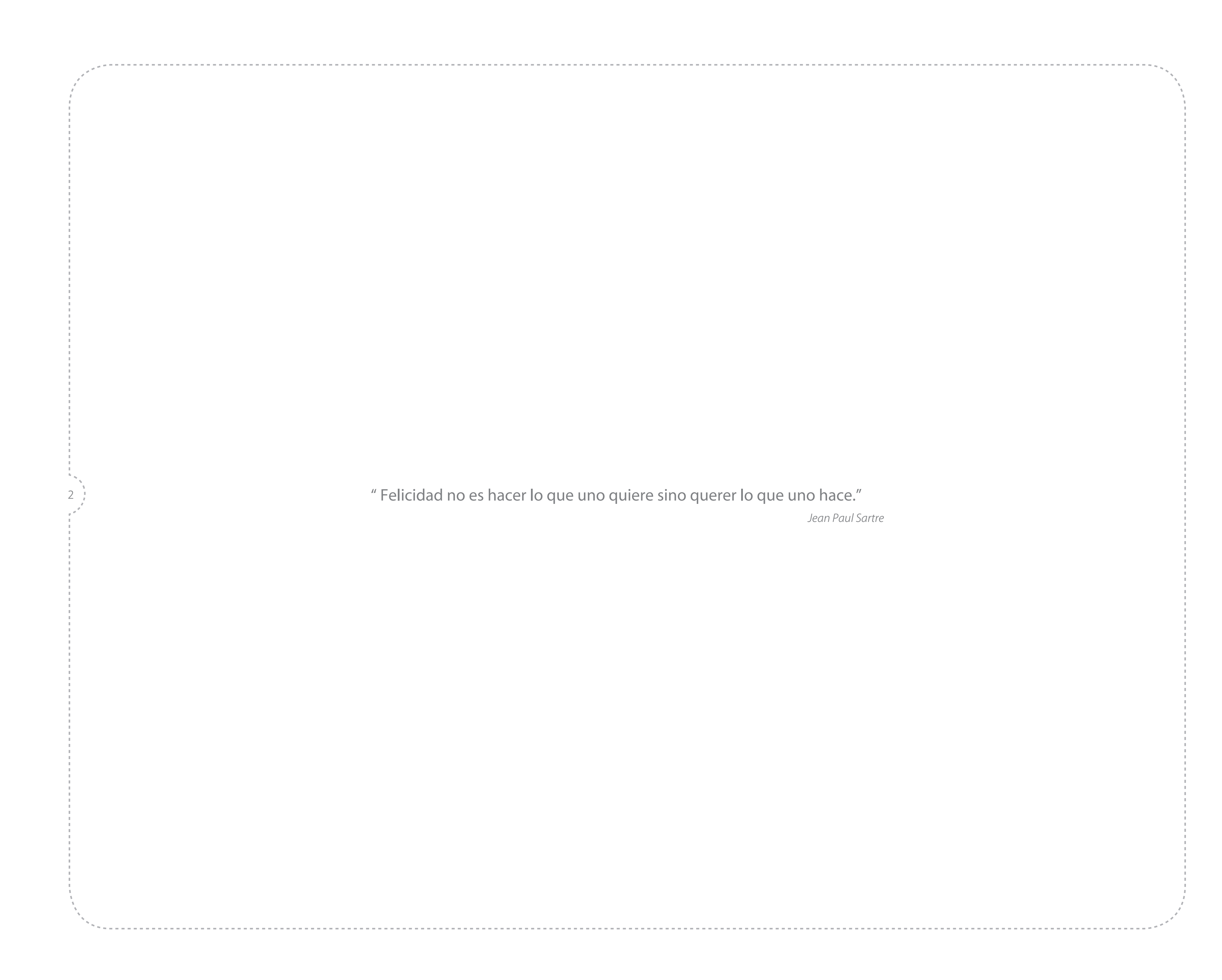

Foster
COLECCIÓN FUEGO


Foster
COLECCIÓN FUEGO



" Felicidad no es hacer lo que uno quiere sino querer lo que uno hace."

Jean Paul Sartre


Foster 2010





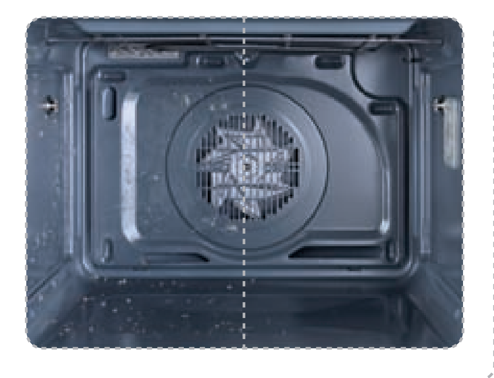
Hornos Foster

Argumentario



Autolimpieza por Pirólisis

Es el auténtico y único sistema de autolimpieza.



Este proceso actúa elevando la temperatura a 500ºC, de esta forma elimina la suciedad incrustada carbonizando las sustancias orgánicas (transformándolas en CO^2 y vapor de agua), y convirtiendo en cenizas las inorgánicas. Este proceso tiene tres duraciones en función del grado de suciedad del horno: Breve 1 hora, medio 1,5 horas y largo 2 horas en el caso de los hornos Koda o 3 horas en el caso de los hornos Kady. Una vez frío el interior del horno tan solo se tienen que recoger las cenizas con un paño húmedo. La puerta del horno queda bloqueada durante el proceso de limpieza, garantizando la seguridad en todo momento. **Los accesorios del horno así como las guías en el caso de la gama Koda necesitan ser extraídos durante el proceso.**



Termosonda

La punta en forma de aguja de la termosonda se introduce en la parte central del asado o del pastel. De este modo se mide la temperatura alcanzada en el interior del alimento y se indica en el display digital. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada (hasta un máximo de 99º) se activa una señal acústica intermitente y la resistencia del horno se desconecta automáticamente.



Clasificación energética

La construcción y el estudio termodinámico de los hornos Foster han conseguido los niveles más bajos de consumo eléctrico.
La clasificación energética "A" indica el máximo aprovechamiento de la energía, repercutiendo directamente en un menor consumo de electricidad, una mayor eficiencia y por tanto un mayor cuidado ecológico.



Guías Extraíbles

Sistema de guías extraíbles para un cómodo acceso.



Las nuevas guías de extracción favorecen mejor la distribución del espacio y le permitirán utilizar las bandejas indistintamente como si abriera un cajón de su cocina y poder de esta manera acceder a cualquier nivel en todo momento y con total seguridad.
En el modelo Koda Pirolítico estas guías deben ser extraídas antes de iniciar el proceso de pirólisis.

Speed Clean



Esmalte Pirolítico

Acabados interiores que facilitan la limpieza.



La continua evolución de los materiales ha generado el esmalte Speed Clean y Speed Clean Pirolitic, unos esmaltes de extrema resistencia, gran dureza y sin poro, lo cual ofrecen una superficie antiadherente.
Una fácil limpieza tanto en el interior del horno como de las bandejas, tan solo usando un paño húmedo y un poco de detergente.



Puerta Fría

Al excelente aislamiento de la caja de nuestros hornos le sumamos una puerta de muy baja conductividad térmica, ofreciendo seguridad al usuario y protegiendo los muebles de el deterioro por el calor.

Argumentario



Cristal StopSol

El cristal exterior reflectante StopSol, no deja pasar la luz exterior dando una imagen mas agradable al frontal del horno, mientras que con la luz interior permite ver perfectamente el estado de cocción de sus alimentos.



Precalentamiento rápido

Un conmutador activa el aire caliente y la resistencia de solera, de manera que el horno alcanza una temperatura de 200º en poco tiempo.



Altura 46

La gama Kady de Foster con su altura de 46 cm. permite ahorrar espacio en su cocina contando con las mejores prestaciones del mercado.
Esta altura permite la instalación de un horno conjuntamente con el modulo de calientaplatos en un hueco estándar de 60 cm.

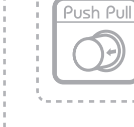


Mandos Touch Control

Toda la Gama Kady así como el modelo Koda I incorporan un panel touch control totalmente integrado con una electrónica inteligente. Contiene unas líneas de símbolos de las diferentes funciones. Un simple contacto con la yema del dedo basta para iniciar y controlar varias funciones.







Mandos Push Pull

Los mandos Push Pull quedan ocultos en el frontal, facilitando su limpieza exterior, mejorando la estética, y ofreciendo una gran seguridad para los niños.







Tirador Minimalista

Consigue gracias a su diseño quedar integrado con el frontal del horno.

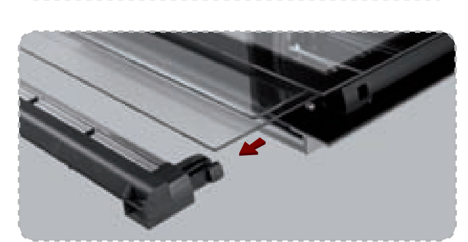
Tirador ergonómico

Líneas rectas a la vista y curvas al tacto.

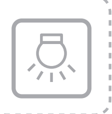
Puerta de fácil limpieza

La puerta del horno Koda pirolítico se desmonta de forma sencilla, mediante click, para facilitar la extracción de sus 4 cristales para su limpieza.





Funciones de Cocción - Horno Tradicional



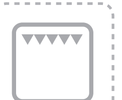
Iluminación interior

Permite visualizar el interior del horno aún cuando no esté en funcionamiento.



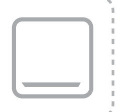
Grill Central

Esta función permite mediante la acción del calor liberado por el elemento central del grill, asar pequeñas porciones de carne y pescado, preparar pinchitos, tostadas o todo tipo de verduras al grill y en general alimentos de pequeña superficie.



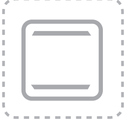
Doble Grill

El calor liberado por la totalidad del elemento superior, permite obtener resultados óptimos de gratinado.



Solera

El calor liberado por la resistencia de la parte inferior (solera) del horno permite el calentado de precocinados o simplemente mantener calientes los platos cocinados para servirlos a la mesa en su justo momento a la temperatura correcta.



Cocina Tradicional

La combinación de la acción simultánea de ambas resistencias (superior e inferior) permite un tipo de cocinado recomendado para aquellas recetas que requieren de un calor uniforme. Tartas, bizcochos, carnes grasas...



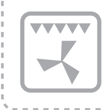
Grill + Solera

Con la combinación de la acción simultánea de ambas resistencias (superior e inferior) se consigue una cocción homogénea de todo el alimento. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tortas rellenas... y especialmente para carnes grasas como la oca y el pato.



Descongelación

La activación del ventilador favorece la descongelación rápida de alimentos congelados garantizando la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente en el horno.



Turbo + Grill

El aire producido por el ventilador, suaviza la onda de calor generado por el grill, realizando un gratinado óptimo.
El rendimiento es excepcional (cocción y parrilladas de gran cantidad de carne).



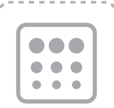
Turbo + Bóveda + Solera

El funcionamiento del aire con el sistema de cocción tradicional garantiza una cocción homogénea. Destacable en asados, bizcochos y tartas.



Turbo Convección

La combinación entre el aire y la resistencia circular permite unificar y distribuir la temperatura de cocción en todas las bandejas del horno. Conseguiremos de esta manera cocinar simultáneamente en varios niveles sin que se mezclen los olores y sabores con el consiguiente ahorro de tiempo y energía.



Autolimpieza por Pirólisis

Actúa a 500°C, elimina la suciedad incrustada carbonizando las sustancias orgánicas (transformándolas en CO^2 y vapor de agua), y convirtiendo en cenizas las inorgánicas. Una vez frío el interior del horno tan solo se tienen que recoger las cenizas con un paño húmedo. La puerta del horno queda bloqueada durante el proceso para garantizar la seguridad.



Función Pizza

La combinación de solera, turbo y grill le permite conseguir unas pizzas crujientes y perfectamente cocinadas.



Clothclean

Ayuda en la limpieza. Por medio del calor, el vapor y unas gotas de lavavajillas líquido, los restos de comida son ablandados y disueltos para su eliminación



Quite Cook

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc. de forma tradicional.
En general, para recetas que requieran ser cocinadas "a fuego lento", con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Funciones de Cocción - Horno Vapor



Iluminación interior

Permite visualizar el interior del horno aún cuando no esté en funcionamiento.



Cocción Vapor

Indicado sobretodo para cocer verduras. Conserva las propiedades de los alimentos (sabor, olor y color), vitaminas y sales minerales. Se puede hacer al vapor más de un alimento al mismo tiempo.



Recalentar y Regenerar

Ideal para recalentar alimentos en general, precocinados y asados. Se pueden recalentar hasta 4 platos diferentes.



Cocción profesional

Ideal para fermentar y hacer hojaldre. Dos fases de cocción: La primera con vapor, la segunda con aire caliente.



Aire Caliente

Sistema de cocción para tartas, galletas, merengues...



Aire Caliente + Vapor

Sistema mixto. El calor del aire y el vapor permiten obtener alimentos muy jugosos.




Baja Temperatura

Ideal para cocer la carne. Esta función utiliza termosonda.

Funciones de Cocción - Microondas



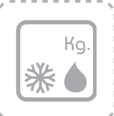
Iluminación interior

Permite visualizar el interior del horno aún cuando no esté en funcionamiento.



Descongelación por tiempo (manual)

Permite descongelar los alimentos de forma manual indicando el tiempo deseado según la cantidad o tamaño a descongelar.



Descongelación por peso (automático)

Permite descongelar los alimentos de forma automática. Indicando el tipo de alimento y el peso, el microondas calcula el tiempo y la potencia necesarios para una óptima descongelación del producto.



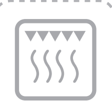
Grill

Esta función permite mediante la acción del calor liberado por el grill, dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



Microondas

La función microondas permite cocer o calentar todo tipo de alimentos de forma manual, permitiendo al usuario seleccionar la potencia y el tiempo deseados.



Grill + Microondas

Combinando microondas y grill se consigue una cocción ideal para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinados, también de forma manual.





Menús de acceso directo

Los menús de acceso directo permiten calentar, cocinar o gratinar alimentos de forma automática, seleccionando la función de cocinado, y el tipo de programa detallado en el manual del producto. Estos programas varían en función del producto. Más información en el manual de instrucciones de cada aparato.



Gama Kady

Mini Kady Piro 46 Negro

Gama Kady

Cód: 537205



Descripción

- *HORNO MULTIFUNCIÓN PIROLÍTICO.*
- *Medidas totales: 457 x 598 x 570 mm.*
- *Capacidad: 42 litros.*

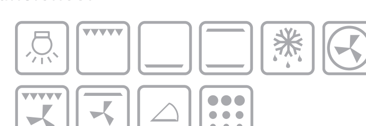
Características generales:

- *10 tipos de funcionamiento.*
- *Autolimpieza por Pirólisis regulable.*
- *Full Glass StopSol con bisel decorativo.*
- *Esmalte interior Speed Clean..*
- *Electrónica inteligente.*
- *Recetario programado.*
- *10 Funciones libres para programación.*
- *Touch Control.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Refrigeración con ventilación tangencial.*
- *Protector gratinador.*
- *Avisador de temperatura alcanzada.*
- *Precalentamiento Rápido.*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *2 Bandejas esmaltadas Speed Clean.*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *985 €+IVA*

Mini Kady Piro 46 Blanco

Gama Kady

Cód: 537255



Descripción

- *HORNO MULTIFUNCIÓN PIROLÍTICO.*
- *Medidas totales: 457 x 598 x 570 mm.*
- *Capacidad: 42 litros.*

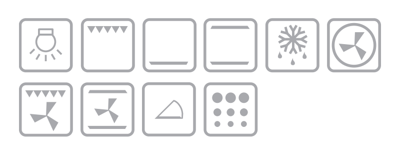
Características generales:

- *10 tipos de funcionamiento.*
- *Autolimpieza por Pirólisis regulable.*
- *Full Glass con bisel decorativo.*
- *Esmalte interior Speed Clean..*
- *Electrónica inteligente.*
- *Recetario programado.*
- *10 Funciones libres para programación.*
- *Touch Control.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Refrigeración con ventilación tangencial.*
- *Protector gratinador.*
- *Avisador de temperatura alcanzada.*
- *Precalentamiento Rápido.*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *2 Bandejas esmaltadas Speed Clean.*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *985 €+IVA*

Planos técnicos pág. 94

Mini Kady Multifunción 46 Negro Gama Kady

Cód: 537204



Descripción

- *HORNO MULTIFUNCIÓN.*
- *Medidas totales: 457 x 598 x 570 mm.*
- *Capacidad: 42 litros.*

Características generales:

- *10 tipos de funcionamiento.*
- *Guía de extracción total.*
- *Termosonda.*
- *Full Glass StopSol con bisel decorativo.*
- *Esmalte interior Speed Clean..*
- *Electrónica inteligente.*
- *Recetario programado.*
- *10 Funciones libres para programación.*
- *Touch Control.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Refrigeración con ventilación tangencial.*
- *Protector gratinador.*
- *Avisador de temperatura alcanzada.*
- *Precalentamiento Rápido.*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *2 Bandejas esmaltadas Speed Clean.*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *885 €+IVA*

Mini Kady Multifunción 46 Blanco Gama Kady

Cód: 537254



Descripción

- *HORNO MULTIFUNCIÓN.*
- *Medidas totales: 457 x 598 x 570 mm.*
- *Capacidad: 42 litros.*

Características generales:

- *10 tipos de funcionamiento.*
- *Guía de extracción total.*
- *Termosonda.*
- *Full Glass con bisel decorativo.*
- *Esmalte interior Speed Clean..*
- *Electrónica inteligente.*
- *Recetario programado.*
- *10 Funciones libres para programación.*
- *Touch Control.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Refrigeración con ventilación tangencial.*
- *Protector gratinador.*
- *Avisador de temperatura alcanzada.*
- *Precalentamiento Rápido.*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *2 Bandejas esmaltadas Speed Clean.*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *885 €+IVA*

Planos técnicos pág. 94

Mini Kady Vapor 46 Negro

Gama Kady

Cód: 537203



Descripción

- *HORNO VAPOR.*
- *Medidas totales: 457 x 598 x 570 mm.*
- *Capacidad: 26 litros.*

Características generales:

- *7 funciones.*
- *Termosonda.*
- *Full Glass StopSol con bisel decorativo.*
- *Interior acero inoxidable.*
- *Electrónica inteligente.*
- *Recetario programado.*
- *10 Funciones libres para programación.*
- *Touch Control.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Refrigeración con ventilación tangencial.*
- *Avisador de temperatura alcanzada.*
- *Indicador de nivel de agua.*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *1 Bandeja de a.inox (prox. 20mm.)*
- *1 Bandeja perforada de a.inox (prox. 40mm.)*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *1.350 €+IVA*

Mini Kady Vapor 46 Blanco

Gama Kady

Cód: 537253



Descripción

- *HORNO VAPOR.*
- *Medidas totales: 457 x 598 x 570 mm.*
- *Capacidad: 26 litros.*

Características generales:

- *7 funciones.*
- *Termosonda.*
- *Full Glass con bisel decorativo.*
- *Interior acero inoxidable.*
- *Electrónica inteligente.*
- *Recetario programado.*
- *10 Funciones libres para programación.*
- *Touch Control.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Refrigeración con ventilación tangencial.*
- *Avisador de temperatura alcanzada.*
- *Indicador de nivel de agua.*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *1 Bandeja de a.inox (prox. 20mm.)*
- *1 Bandeja perforada de a.inox (prox. 40mm.)*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *1.350 €+IVA*

Planos técnicos pág. 94

Mini Kady Micro 46 Negro

Gama Kady

Cód: 537202



Descripción

- *MICROONDAS.*
- *Medidas totales: 457 x 598 x 570 mm.*
- *Capacidad: 32 litros.*

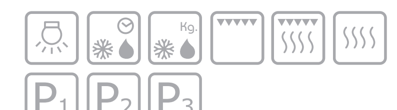
Características generales:

- *7 niveles de potencia: 200, 400, 600, 800, 1000 y 1500W (Grill)*
- *Full Glass StopSol.*
- *Interior de acero inoxidable.*
- *Electrónica inteligente.*
- *Touch Control con bisel decorativo.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Refrigeración con ventilación tangencial.*
- *Grill abatible de 1500 W*
- *3 menús de acceso directo*
- *Descongelación por tiempo y peso.*
- *Función Crunch (molde gratinador)*
- *Temporizador de 0 a 90 minutos*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *2 Parrillas para cocinado.*
- *1 Bandeja para cocinado.*
- *1 Plato giratorio de 32 cm.*

P.V.P. *880 €+IVA*

Mini Kady Micro 46 Blanco

Gama Kady

Cód: 537252



Descripción

- *MICROONDAS.*
- *Medidas totales: 457 x 598 x 570 mm.*
- *Capacidad: 32 litros.*

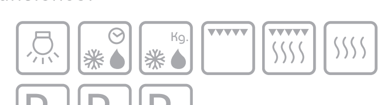
Características generales:

- *7 niveles de potencia: 200, 400, 600, 800, 1000 y 1500W (Grill)*
- *Full Glass con bisel decorativo.*
- *Interior de acero inoxidable.*
- *Electrónica inteligente.*
- *Touch Control.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Refrigeración con ventilación tangencial.*
- *Grill abatible de 1500 W*
- *3 menús de acceso directo*
- *Descongelación por tiempo y peso.*
- *Función Crunch (molde gratinador)*
- *Temporizador de 0 a 90 minutos*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *2 Parrillas para cocinado.*
- *1 Bandeja para cocinado.*
- *1 Plato giratorio de 32 cm.*

P.V.P. *880 €+IVA*

Planos técnicos pág. 95

Kady Calientaplatos Negro

Gama Kady

Cód: 537401



Descripción

- *CALIENTAPLATOS.*
- *Medidas totales: 133 x 598 x 542 mm.*
- *Capacidad: 25 Kg.*

Características generales:

- *Carro Extraíble.*
- *Interior en acero inoxidable.*
- *Full Glass StopSol con bisel decorativo.*
- *Puerta fría con triple cristal.*
- *Funciones:*
  - *Fermenta.*
  - *Descongela.*
  - *Mantiene caliente.*
  - *Precalienta vajillas.*

Características destacadas:







Funciones:







P.V.P. *470 €+IVA*

Kady Calientaplatos Blanco

Gama Kady

Cód: 537451



Descripción

- *CALIENTAPLATOS.*
- *Medidas totales: 133 x 598 x 542 mm.*
- *Capacidad: 25 Kg.*

Características generales:

- *Carro Extraíble.*
- *Interior en acero inoxidable.*
- *Full Glass con bisel decorativo.*
- *Puerta fría con triple cristal.*
- *Funciones:*
  - *Fermenta.*
  - *Descongela.*
  - *Mantiene caliente.*
  - *Precalienta vajillas.*

Características destacadas:





Funciones:

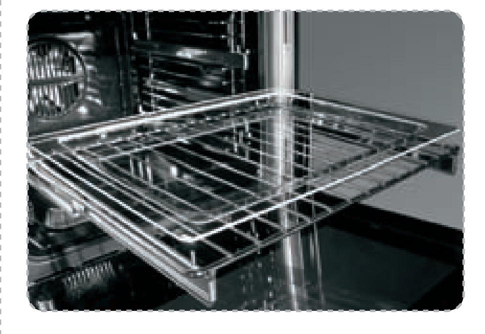






P.V.P. *470 €+IVA*

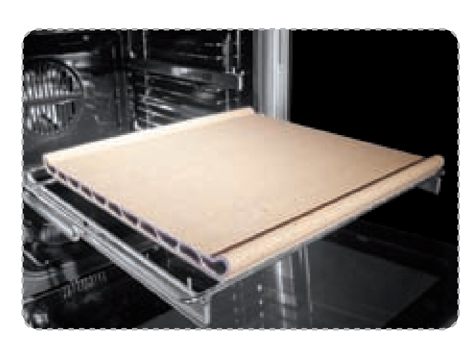
Planos técnicos pág. 94



Bandeja pirex Gama Kady

Cód: 557960
Bandeja de cristal pirex para cocinado.

P.V.P. *50 €+IVA*



Piastra refractaria

Cód: 557901
Piastra para una cocción tradicional en su horno Foster. Ideal para pizzas.

P.V.P. *50 €+IVA*



Gama Koda

Koda 1 Pirolítico

Gama Koda

Cód: 538101



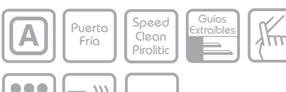
Descripción

- *HORNO MULTIFUNCIÓN PIROLÍTICO.*
- *Medidas totales: 595 x 597 x 562 mm.*
- *Tamaño de bandeja : 460 x 370 mm.*
- *Capacidad: 56 litros.*

Características generales:

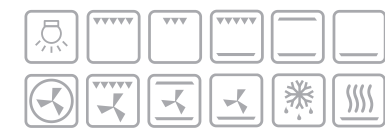
- *12 tipos de funcionamiento.*
- *Autolimpieza por Pirólisis.*
- *Full Glass.*
- *Esmalte interior Speed clean pirolitic.*
- *1 nivel de guías de extracción total.*
- *1 nivel de guías de extracción parcial*
- *Displays indicadores de funcionamiento*
- *Mandos Touch Control.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Avisador de temperatura alcanzada.*
- *Refrigeración forzada.*
- *Precalentamiento Rápido.*
- *Puerta fría de fácil limp. con cuatro cristales.*

Características destacadas:






Funciones:



Equipamiento:

- *1 Bandeja Speed Clean pirolitic.*
- *1 Bandeja Speed Clean piro. (prof. 50mm).*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *890 €+IVA*

Koda 2 Multifunción

Gama Koda

Cód: 538102



Características generales:

- *HORNO MULTIFUNCIÓN.*
- *Medidas totales: 595 x 597 x 562 mm.*
- *Tamaño de bandeja : 460 x 370 mm.*
- *Capacidad: 56 litros.*

Características generales:

- *10 tipos de funcionamiento.*
- *Full Glass.*
- *Termosonda.*
- *Esmalte interior Speed clean pirolitic.*
- *1 nivel de guías de extracción total.*
- *1 nivel de guías de extracción parcial*
- *Reloj-programador electrónico digital.*
- *Mandos Touch Control y Push Pull.*
- *Avisador de temperatura alcanzada.*
- *Refrigeración forzada.*
- *Gratinador abatible con protector.*
- *Puerta fría con doble cristal.*

Características destacadas:





Funciones:




Equipamiento:

- *1 Bandeja Speed Clean pirolitic.*
- *1 Bandeja Speed Clean piro. (prof. 50mm).*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *780 €+IVA*

Planos técnicos pág. 94

Koda 3 Multifunción

Gama Koda

Cód: 538103



Características generales:

- ***HORNO MULTIFUNCIÓN.***
- *Medidas totales: 595 x 597 x 562 mm.*
- *Tamaño de bandeja : 460 x 370 mm.*
- *Capacidad: 56 litros.*

Características generales:

- *6 tipos de funcionamiento.*
- *Full Glass.*
- *Esmalte interior Speed clean pirolitic.*
- *1 nivel de guías de extracción total.*
- *1 nivel de guías de extracción parcial*
- *Reloj-programador electrónico digital.*
- *Mandos Touch Control y Analógicos.*
- *Refrigeración forzada.*
- *Protector de grill.*
- *Puerta fría con doble cristal.*

Características destacadas:











Funciones:







Equipamiento:

- *1 Bandeja Speed Clean pirolitic.*
- *1 Bandeja Speed Clean piro. (prof. 50mm).*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*

P.V.P. *630 €+IVA*



Piastra refractaria

Cód: 557901
Piastra para una cocción tradicional en su horno Foster. Ideal para pizzas.

P.V.P. *50 €+IVA*



Bandeja pirex Gama Koda

Cód: 557961
Bandeja de cristal pirex para cocinado.

P.V.P. *50 €+IVA*

Planos técnicos pág. 94


Sal

Gama Maxi Koda

Maxi Koda 80 Multifunción

Gama Maxi Koda

Cód: 538301



Características generales:

- *HORNO MULTIFUNCIÓN.*
- *Medidas totales: 796 x 596 x 572 mm.*
- *Tamaño de bandeja : 620 x 390 mm.*
- *Capacidad: 95 litros.*

Características generales:

HORNO MULTIFUNCIÓN.

- *10 tipos de funcionamiento.*
- *Esmalte interior Speed clean.*
- *3 niveles de guías de extracción total.*
- *Reloj-programador electrónico digital.*
- *Mandos analógicos y electrónicos.*
- *Asador giratorio.*
- *Refrigeración forzada.*
- *Grill abatible con protector.*
- *Puerta fría con triple cristal.*

Características destacadas:









Funciones:







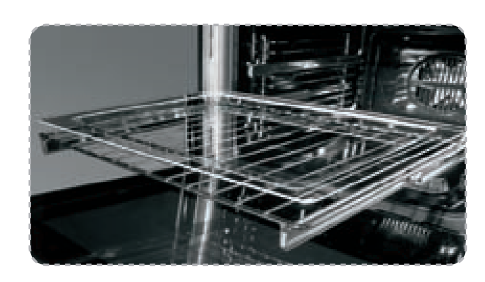




Equipamiento:

- *1 Bandeja Speed Clean.*
- *4 Parrilla de acero inoxidable.*
- *1 Conjunto asador.*

P.V.P. *1.575 €+IVA*



Bandeja pirex Gama Maxi Koda

Cód: 557990

Bandeja de cristal pirex para cocinado.

P.V.P. *60 €+IVA*



Asador de gran capacidad con posibilidad de cocinar dos piezas medianas o una grande.

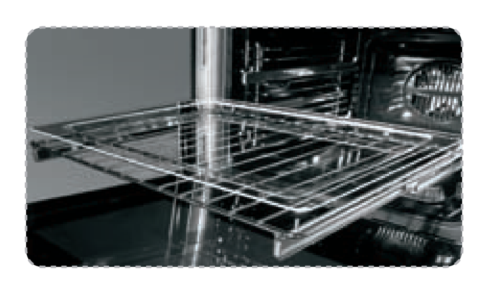
Planos técnicos pág. 94

Maxi Koda 90 Multifunción

Cód: 53831

Gama Maxi Koda





Bandeja pirex Gama Maxi Koda

Cód: 557990
Bandeja de cristal pirex para cocinado.

P.V.P. *60 €+IVA*

Características generales:

- *HORNO MULTIFUNCIÓN.*
- *Medidas totales: 892 x 480 x 556 mm.*
- *Tamaño de bandeja : 610 x 360 mm.*
- *Capacidad: 100 litros.*

Características generales:

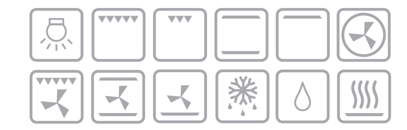
HORNO MULTIFUNCIÓN.

- *12 tipos de funcionamiento.*
- *Esmalte interior Speed clean.*
- *1 niveles de guías de extracción total.*
- *2 niveles de guías telescópicas.*
- *Reloj-programador electrónico digital.*
- *Mandos analógicos y Touch Control.*
- *Refrigeración forzada.*
- *Gratinador abatible con protector.*
- *Puerta fría con doble cristal.*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *1 Bandeja Speed Clean.*
- *1 Bandeja Speed Clean Profunda (40mm).*
- *1 Parrilla de acero inoxidable.*
- *1 Accesorio de extracción segura.*

P.V.P. *1.500 €+IVA*



Planos técnicos pág. 94



Gama Micro

Koda Micro Inox

Cód: 566006E

Gama Micro





Descripción

- *MICROONDAS ACERO INOXIDABLE*
- *Medidas totales: 390 x 595 x 325 mm.*
- *Capacidad: 20 litros.*

Características generales:

- *9 tipos de funcionamiento.*
- *6 niveles de potencia: 150, 290, 460, 650, 800 y 1000W. (Grill)*
- *Interior de acero inoxidable.*
- *Electrónica inteligente.*
- *Mandos electrónicos.*
- *3 menús de acceso directo*
- *Descongelación por tiempo y peso.*
- *Temporizador de 0 a 90 minutos*
- *Puerta fría con doble cristal.*

Funciones:



Equipamiento:

- *Parrilla para gratinado cromada.*
- *Plato giratorio de 32 cm.*
- *Marco en acero inoxidable.*

P.V.P. *450 €+IVA*

Planos técnicos pág. 95

Koda Micro Glass



Cód: 564004G



Descripción

- *MICROONDAS GLASS*
- *Medidas totales: 390 x 595 x 325 mm.*
- *Capacidad: 20 litros.*

Características generales:

- *9 tipos de funcionamiento.*
- *6 niveles de potencia: 130, 240, 440, 640, 800 y 1000W (Grill)*
- *Interior de acero inoxidable.*
- *Electrónica inteligente.*
- *Touch Control.*
- *3 menús de acceso directo*
- *Descongelación por tiempo y peso.*
- *Temporizador de 0 a 90 minutos*
- *Puerta fría con doble cristal.*

** DISPONIBILIDAD ABRIL 2010*

Características destacadas:



Funciones:



Equipamiento:

- *Parrilla para gratinado cromada.*
- *Plato giratorio de 32 cm.*
- *Marco en acero inoxidable.*

P.V.P. *490 €+IVA*



Planos técnicos pág. 95



Compactos Foster

Ice Maker

Máquina de Hielo

Cód: 542002



Descripción

- *FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO*
- *Medidas totales: 458 x 595 x 575 mm.*

Suministro

- *Producción de 10 Kg/día.*
- *12 cubitos por ciclo. (35-40 min. ciclo.)*

Características Generales

- *Posibilidad de programación.*
- *Depósito de hielo de 8 Kg. con paro automático.*
- *Peso del cubito 22 gr.*
- *Regulador de espesor del cubito.*
- *Consumo de agua 3,5 litros/h.*
- *NO CONSERVA LOS HIELOS.*

Requerimientos

- *Toma directa a la red de agua.*
- *Conexión eléctrica 230 V.*
- *Toma de desagüe.* *(La máquina tiene 2 desagües)*

P.V.P. *1.800 €+IVA*



Planos técnicos pág. 95

Beer Tank

Máquina de Cerveza

Cód: 548008N



Descripción

- *DISPENSADOR CERVEZA SEMIPROF.*
- *Medidas totales: 458 x 595 x 405 mm.*

Características Generales

- *Regulador de temperatura de 2ºC a 6ºC.*
- *Botón encendido - apagado.*
- *Leds decorativos.*
- *Sistema de refrigeración.*
- *Compresor con gas ecológico.*

Nota:

Se suministra con adaptador de barril.
CONSULTAR CON EL COMERCIAL.

Equipamiento

- *Bombona de gas CO2.*
- *Manómetro de regulación de presión In/Out*
- *Adptador de barril*
- *Kit de limpieza.*

Recambios

- *Bombona de gas CO^2*
  - *- Cód: ZZ520001*
  - *- Precio: 90€ + IVA*

Requerimientos

- *Toma directa a la red de agua.*

P.V.P. *2.375 €+IVA*



Planos técnicos pág. 95



Inducción Modular Foster

Argumentario

Concepto de Inducción

Debajo de cada zona de cocción hay una bobina de inducción, una vez conectada genera un campo electromagnético variable que a su vez produce corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. La consecuencia es que la energía se induce directamente y de forma inmediata al recipiente que estamos utilizando.
La inducción de última generación de Foster se caracteriza por:

- Es la inducción más potente del mercado : 7400w
- Más silenciosa y mejor ventilada, gracias a un sistema de ventilación inteligente que se regula automáticamente en función de la temperatura.
- La más rápida del mercado, calor instantáneo en 1 segundo.



PowerBoost

Esta función le permite aumentar un 60% la potencia de una zona de cocción.
Ej: Tiempo de llevar a ebullición el agua.

Cantidad	*Sin Power Boost*	*Con Power Boost*
3 litros	*3,5 minutos*	*1,8 minutos*
5 litros	*4,5 minutos*	*2,7 minutos*



Detección de recipientes

Las placas de inducción Foster no sólo reconocen la existencia de un recipiente, sino que calculan su tamaño. Este sistema supone un importante aprovechamiento de la energía y permite un considerable ahorro.
Una vez retirado el recipiente, la zona se desactiva automáticamente.



Automatismo de cocción GO & STOP

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a toda la potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.



Seguridad

Las placas de inducción Foster equipan los sistemas de seguridad más actuales.
Mando único On / Off.
Bloqueo de seguridad para niños.
Indicadores de calor residual en las zonas de cocción para evitar quemaduras.
Sistema de seguridad en caso de puesta en marcha accidentalmente.
Detector antidesbordamiento, mediante la parada automática del calor y avisándole acústicamente.
Desconexión automática después de tres horas de cocción, evitando así cualquier posible olvido.



Función Timer / Programador

Porque cada plato necesita un tiempo diferente de cocción, Foster equipa todos los modelos de inducción con un programador-temporizador independiente a cada zona de cocción.
Una vez finalizado el tiempo de cocción seleccionado en la zona programada, ésta se desconectará y sonará una señal acústica avisándole.
Esta función significa una ayuda inestimable en el control de la cocción.
También puede utilizar el temporizador incluso cuando los modulares estén apagados.

Argumentario

Instalación de un conjunto de inducción modular

Los componentes electrónicos de un módulo de inducción son muy sensibles a las variaciones de tensión y a la temperatura en el hueco del mueble, por este motivo una correcta ventilación de los módulos de potencia evitará problemas con la electrónica.

Debido a la potencia requerida por esta tecnología, los sistemas de inducción modular necesitan una instalación eléctrica y un montaje en la encimera de la cocina específico.

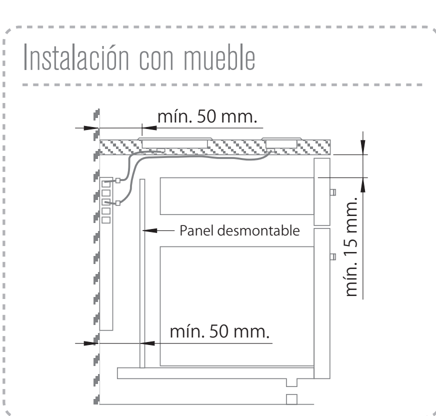
La instalación eléctrica necesaria, consiste en un cable (exclusivamente para el sistema de inducción modular) de 6 mm. y un magneto térmico de entrada de 25 A (amperios).

Una vez prevista la instalación eléctrica que alimentará el sistema de inducción modular que vaya a instalar, asegúrese que el plano de cocción esté a nivel con la encimera de la cocina.

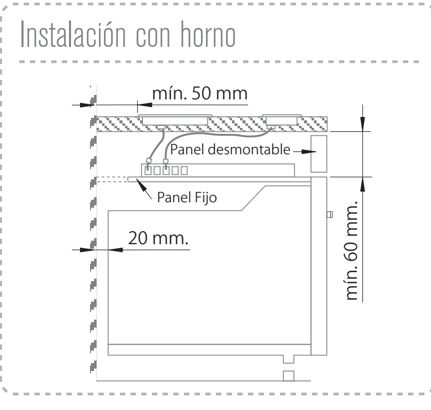
Para garantizar un perfecto funcionamiento, es importante que la instalación disponga de una buena ventilación como se indica en los gráficos de la derecha.

En el sistema de inducción modular tanto los inductores como el touch control van conectados mediante un cable al generador.
La medida del cable es de 90 cm. en los inductores y 140 cm. en el touch control).
El generador debe estar instalado en un lugar de fácil acceso y con la ventilación óptima para garantizar un perfecto funcionamiento de la electrónica.

Instalación con mueble



Instalación con horno



Recipientes de cocción

Es esencial escoger correctamente los recipientes sobre los que cocinaremos con nuestra vitrocerámica de inducción.

Existen en el mercado sartenes y cazuelas (a priori, identificados como válidos para inducción), que incorporan una gruesa base construida a partir de láminas de diferentes metales, recubiertos por una pequeña lámina de material ferromagnético insuficiente y no adecuados para cocinar con inducción.

Este tipo de recipientes pueden originar tres problemas principales.

1- No detección del recipiente que hemos colocado para cocinar.

2- Calor no uniforme en la superficie interior del recipiente, reduciendo la velocidad y eficacia de nuestra inducción.

3- Ruido; lo percibiremos como ruido de "zumbido" una vez la placa puesta en marcha y el recipiente sobre nuestra Vitro de inducción.
El ruido que percibimos es realmente la mala transmisión de energía entre las láminas de material no ferrítico y la bobina del inductor.

Por lo expuesto anteriormente, siempre que decida equipar su cocina con una placa de cocción de inducción, acuda a un centro especializado en menaje donde le aconsejaran sobre las marcas que proponen recipientes de cocción construidos con una base de cocción ferromagnética, adecuados para cocinar sobre inducción.

Del mismo modo es importante saber que para garantizar el máximo rendimiento de su placa de inducción, será esencial que la base de los recipientes de cocción sea completamente plana y que cubran el máximo del diámetro del inductor sobre el que se va a cocinar.





El nuevo sistema de inducción modular de Foster ofrece la posibilidad de crear una zona de cocción por inducción a medida, permitiendo la colocación libre de los módulos. Totalmente integrables en la encimera, bien sea encastrados o enrasados los módulos de inducción permiten crear cocinas de diseño innovador sobre cualquier superficie, (silestone, granito, acero, etc...).

El sistema está compuesto por 4 módulos de cocción a elegir entre 35, 30, 27 y 23 cm. y un panel de mandos touch control para controlar desde 2 a un máximo de 4 módulos.

Modular 35

■ Cód: FIM-35
□ Cód: FIM-35-B



Descripción

- *INDUCTOR DE DIÁMETRO 35.*
- *Medidas totales: Ø350 x 20 mm.*
- *Medidas encastre: Ø340 mm.*

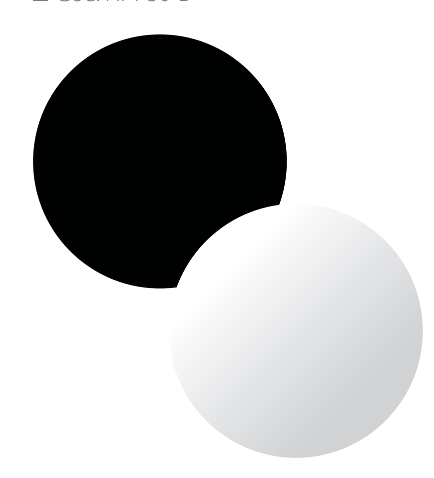
Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Potencia: 2300 W.*
  PowerBoost 3700 W.

P.V.P. *330 €+IVA*

Modular 30

■ Cód: FIM-30
□ Cód: FIM-30-B



Descripción

- *INDUCTOR DE DIÁMETRO 30*
- *Medidas totales: Ø300 x 20 mm.*
- *Medidas encastre: Ø290 mm.*

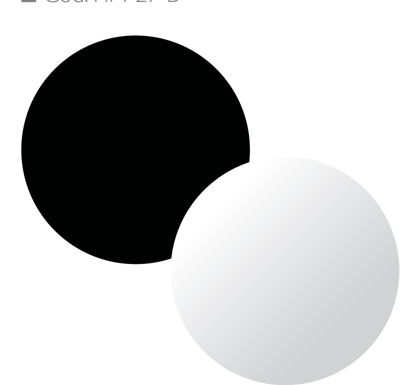
Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Potencia: 2300 W.*
  PowerBoost 3700 W.

P.V.P. *265 €+IVA*

Modular 27

■ Cód: FIM-27
□ Cód: FIM-27-B



Descripción

- *INDUCTOR DE DIÁMETRO 37*
- *Medidas totales: Ø270 x 20 mm.*
- *Medidas encastre: Ø260 mm.*

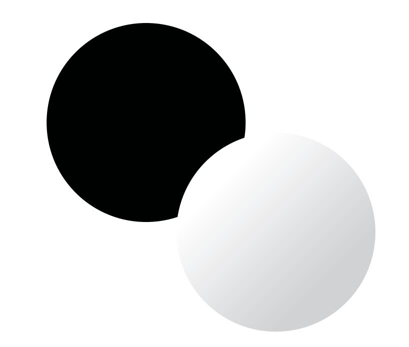
Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Potencia: 1850 W.*
  PowerBoost 2500 W.

P.V.P. *225 €+IVA*

Modular 23

■ Cód: FIM-23
□ Cód: FIM-23-B



Descripción

- *INDUCTOR DE DIÁMETRO 23*
- *Medidas totales: Ø230 x 20 mm.*
- *Medidas encastre: Ø220 mm.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Potencia: 1400 W.*
  PowerBoost 1800 W.

P.V.P. *205 €+IVA*

Planos técnicos pág. 96

Modular 30 WOK

■ Cód: FIM-WOK



Descripción

- *DOMINÓ DE UN INDUCTOR.*
- *Medidas totales: Ø300 x 100 mm.*
- *Medidas encastre: Ø290 mm.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Potencia: 2300 W.*
  PowerBoost 3000 W.

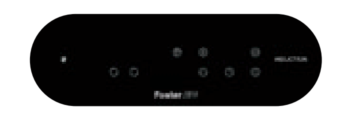
Accesorio Incluido

- *Sartén WOK (ver pág. 92)*

P.V.P. *800 €+IVA*

Touch Control 2

■ Cód: FIM-TC2
□ Cód: FIM-TC2-B





Descripción

- *TOUCH CONTROL PARA 2 MÓDULOS*
- *Medidas totales: 354 x 109 mm. R 54,5 mm.*
- *Medidas encastre: 282 x 91 mm.*

Características generales:

- *Función de POWERBOOST.*
- *Automatismo " Go & Stop ".*
- *Función de Timer.*
- *9 niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Generador simple de 3700 W.*

P.V.P. *855 €+IVA*

Touch Control 3

■ Cód: FIM-TC3
□ Cód: FIM-TC3-B





Descripción

- *TOUCH CONTROL PARA 3 MÓDULOS*
- *Medidas totales: 354 x 109 mm. R 54,5 mm.*
- *Medidas encastre: 282 x 91 mm.*

Características generales:

- *Función de POWERBOOST.*
- *Automatismo " Go & Stop ".*
- *Función de Timer.*
- *9 niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Generador doble de 7400 W. (2 x 3700 W.)*

P.V.P. *1.050 €+IVA*

Touch Control 4

■ Cód: FIM-TC4
□ Cód: FIM-TC4-B





Descripción

- *TOUCH CONTROL PARA 4 MÓDULOS*
- *Medidas totales: 354 x 109 mm. R 54,5 mm.*
- *Medidas encastre: 282 x 91 mm.*

Características generales:

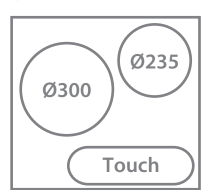
- *Función de POWERBOOST.*
- *Automatismo " Go & Stop ".*
- *Función de Timer.*
- *9 niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Generador doble de 7400 W. (2 x 3700 W.)*

P.V.P. *1.050 €+IVA*

Planos técnicos pág. 96

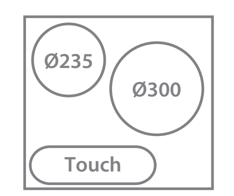
Combinaciones de 2 inductores

Combinación 1 - 60



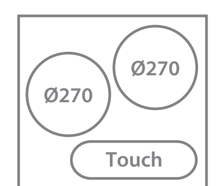
P.V.P. *1.325 €+IVA*

Combinación 2 - 60



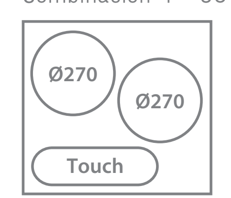
P.V.P. *1.325 €+IVA*

Combinación 3 - 60



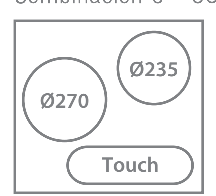
P.V.P. *1.305 €+IVA*

Combinación 4 - 60



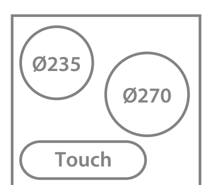
P.V.P. *1.305 €+IVA*

Combinación 5 - 60



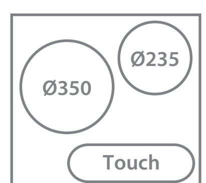
P.V.P. *1.285 €+IVA*

Combinación 6 - 60



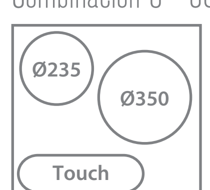
P.V.P. *1.285 €+IVA*

Combinación 7 - 60



P.V.P. *1.390 €+IVA*

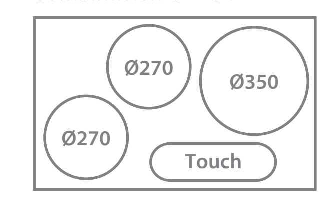
Combinación 8 - 60



P.V.P. *1.390 €+IVA*

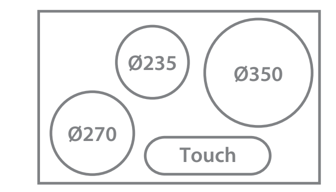
Combinaciones de 3 inductores

Combinación 9 - 90



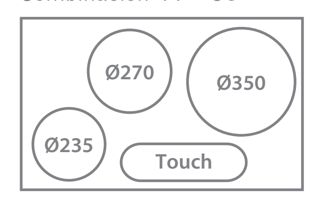
P.V.P. *1.830 €+IVA*

Combinación 10 - 90



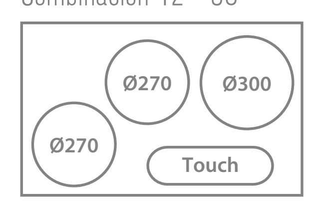
P.V.P. *1.810 €+IVA*

Combinación 11 - 90



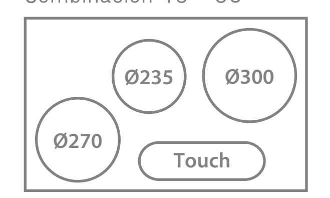
P.V.P. *1.810 €+IVA*

Combinación 12 - 90



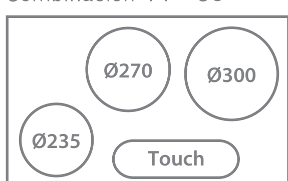
P.V.P. *1.765 €+IVA*

Combinación 13 - 90



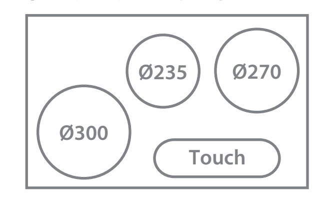
P.V.P. *1.745 €+IVA*

Combinación 14 - 90



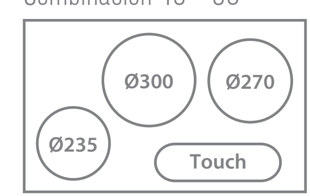
P.V.P. *1.745 €+IVA*

Combinación 15 - 90



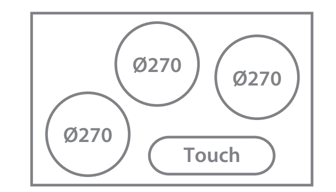
P.V.P. *1.745 €+IVA*

Combinación 16 - 90



P.V.P. *1.745 €+IVA*

Combinación 17 - 90



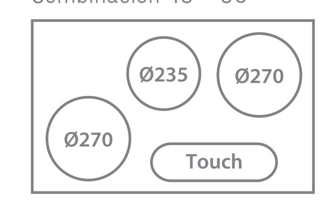
P.V.P. *1.725 €+IVA*

Combinación 18 - 90



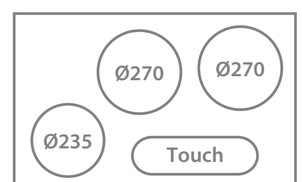
P.V.P. *1.705 €+IVA*

Combinación 19 - 90



P.V.P. *1.705 €+IVA*

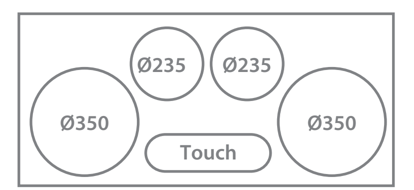
Combinación 20 - 90



P.V.P. *1.705 €+IVA*

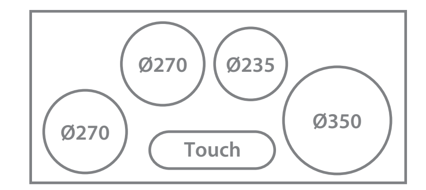
Combinaciones de 4 inductores

Combinación 21 - 120



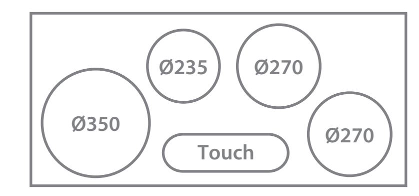
P.V.P. *2.120 €+IVA*

Combinación 22 - 120



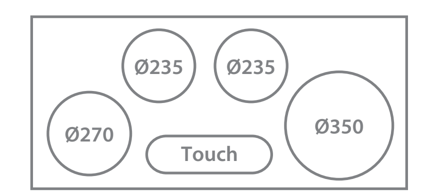
P.V.P. *2.035 €+IVA*

Combinación 23 - 120



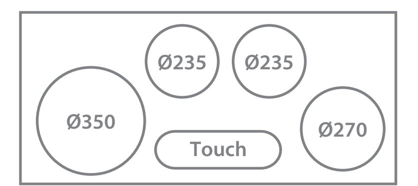
P.V.P. *2.035 €+IVA*

Combinación 24 - 120



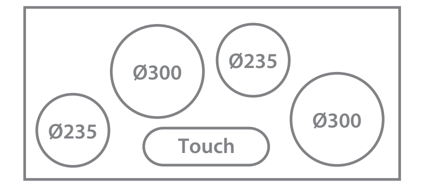
P.V.P. *2.015 €+IVA*

Combinación 25 - 120



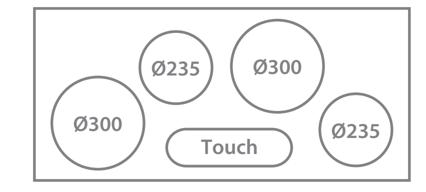
P.V.P. *2.015 €+IVA*

Combinación 26 - 120



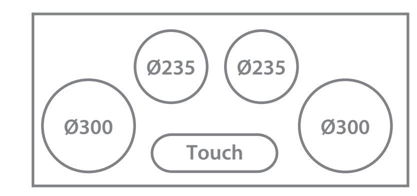
P.V.P. *1.990 €+IVA*

Combinación 27 - 120



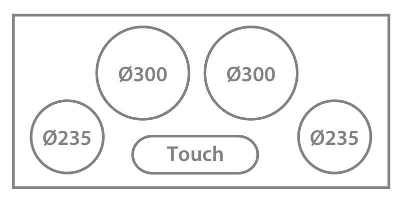
P.V.P. *1.990 €+IVA*

Combinación 28 - 120



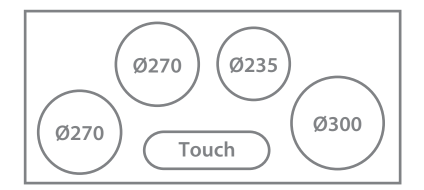
P.V.P. *1.990 €+IVA*

Combinación 29 - 120



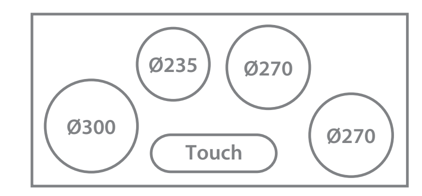
P.V.P. *1.990 €+IVA*

Combinación 30 - 120



P.V.P. *1.970 €+IVA*

Combinación 31 - 120



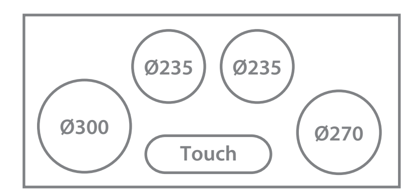
P.V.P. *1.970 €+IVA*

Combinación 32 - 120



P.V.P. *1.950 €+IVA*

Combinación 33 - 120



P.V.P. *1.950 €+IVA*

El modular 30 WOK puede sustituir a los modulares 30 y 35 incrementando el precio de la combinación en 535 €+ IVA y 470 €+ IVA respectivamente.

Todas las combinaciones pueden instalarse sobre un mueble de 60.

LAS COMBINACIONES DETALLADAS EN ESTAS PÁGINA SON LAS ÚNICAS POSIBLES.



Dominós Foster

Argumentario Dominós



Perfiles de unión

El perfil de unión decorativo de aluminio anodizado aporta un agradable detalle de diseño a la combinación de varios Dominós.



Cocción sin grasas

El dominó Grill permite un cocinado sin grasas y homogéneo debido a su parrilla de fundición y a las piedras volcánicas que distribuyen el calor de forma uniforme.



Parrilla de fundición

Parrilla de fundición de robusto diseño que se incorpora en las placas de gas, dando una gran estabilidad a recipientes grandes y pequeños.



Combinación con Vitro 603 DOM

Todos las modelos de la gama Dominós son totalmente combinables con la placa Vitro 603 Induction DOM.
Más información en página 58.

Dom Plancha Induction 38

Cód: FI-38PLA



Descripción

- *DOMINÓ PLANCHA VITRO*
- *Medidas totales: 520 x 380 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 360 mm.*

Accesorio Opcional

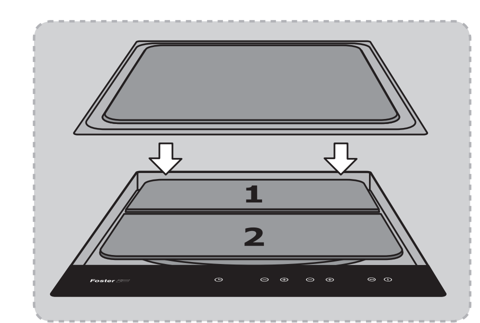
- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Fácil Limpieza*
- *2 zonas de cocción.*

Zonas de cocción

- *2 de 310 x 185 mm. de 1400W.*



Tecnología de inducción

Gracias al calentamiento mediante inductores se consigue un rápido calentamiento (30 seg.) de la plancha manteniendo una temperatura constante, controlada y homogénea.

Doble zona de cocción

El calor se transmite de los inductores a dos planchas ferromagnéticas separadas permitiendo dos zonas de cocinado totalmente independientes y cubiertas por una plancha de aleación de acero inoxidable.

P.V.P. *1.660 €+IVA*

Planos técnicos pág. 97

Dom 1 Induction 38

Cód: FI-381S



Descripción

- *DOMINÓ DE 1 INDUCTOR.*
- *Medidas totales: 520 x 380 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 360 mm.*

Accesorio Opcional

- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia.*
- *Indicador de calor residual.*
- *Bloqueo de seguridad.*

Zona de cocción de Inducción

- *Ø300 mm. 2400 W. PowerBoost 3700 W.*

P.V.P. *720 €+IVA*

Dom 2 Induction 38

Cód: FI-382S



Descripción

- *DOMINÓ DE 2 INDUCTORES.*
- *Medidas totales: 520 x 380 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 360 mm.*

Accesorio Opcional

- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Ø210 mm. 1850 W. PowerBoost 2400 W.*
- *Ø145 mm. 1400 W. PowerBoost 1800 W.*

P.V.P. *750 €+IVA*

Planos técnicos pág. 97

Dom Teppan Yaky 38

Cód: 54TEPPANS



Descripción

- *DOMINÓ TEPPAN YAKY*
- *Medidas totales: 520 x 380 x 68 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 360 mm.*

Accesorio Opcional

- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

Nota:

Producto aconsejado para la cocción de verduras laminadas y carnes blancas y pescados fileteados.

Características generales:

- *Superficie de acero cromado.*
- *Zona de cocción 310 x 310 mm.*
- *Potencia 2500 W.*
- *Control electrónico de la temperatura de*
- *Fácil Limpieza*

P.V.P. *1.150 €+IVA*

Dom Wok Induction 40

Cód: FI-WOKS



Descripción

- *DOMINÓ WOK DE INDUCCIÓN.*
- *Medidas totales: 520 x 400 x 121 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 380 mm.*

Accesorio Opcional

- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia.*
- *Indicador de calor residual.*
- *Bloqueo de seguridad.*

Accesorio Incluido

- *Sartén WOK (ver pág. 92)*

P.V.P. *1.350 €+IVA*

Planos técnicos pág. 97

Dom 1 Gas 38

Cód:51381S



Descripción

- *DOMINÓ DE 1 ZONA DE GAS.*
- *Medidas totales: 520 x 380 x 60 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 360 mm.*

Accesorio Opcional

- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

Características generales:

- *Base de cristal vitrocerámico.*
- *Encendido electrónico.*
- *Termopar: válvula de seguridad.*
- *Parrilla de fundición..*

Zona de cocción de Gas

- *1 quemador triple corona de 3500 W.*

P.V.P. *750 €+IVA*

Dom 2 Gas 38

Cód: 51382S



Descripción

- *DOMINÓ DE 2 ZONAS DE GAS.*
- *Medidas totales: 520 x 380 x 60 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 360 mm.*

Accesorio Opcional

- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

Características generales:

- *Base de cristal vitrocerámico.*
- *Encendido electrónico.*
- *Termopar: válvula de seguridad.*
- *Parrilla de fundición.*

Zonas de cocción de Gas

- *1 quemador de 2700 W.*
- *1 quemador de 1750 W.*

P.V.P. *760 €+IVA*

Planos técnicos pág. 98

Dom Grill 38

Cód: 52GRS



Descripción

- *DOMINÓ GRILL*
- *Medidas totales: 520 x 380 x 95 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 360 mm.*
- *Piedras volcánicas : 1,6 Kg.*

Características generales:

- *Base de cristal vitrocerámico.*
- *Resistencia de 2500 W.*
- *Parrilla de fundición.*
- *Regulación electrónica en 7 posiciones.*
- *Bandeja para piedras volcánicas.*

Accesorio Opcional

- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

P.V.P. *760 €+IVA*

Dom Fri 38

Cód: 52FRIS



Descripción

- *DOMINÓ FREIDORA.*
- *Medidas totales: 520 x 380 x 245 mm.*
- *Medidas encastre: 500 x 360 mm.*
- *Capacidad: 3,6 litros.*

Características generales:

- *Base de cristal vitrocerámico.*
- *Resistencia de 2200 W. abatible.*
- *Control de temperatura de 80º a 180º en intervalos de 20º*
- *Cuba extraíble de fácil limpieza.*

Accesorio Incluido

- *Tapa de acero inoxidable*



Accesorio Opcional

- *Perfil de unión*
  - *Cód: 5502001*
  - *Precio: 42€ + IVA*

P.V.P. *745 €+IVA*

Planos técnicos pág. 98


如意
喜
財源廣進

Vitrocerámicas Foster

Argumentario

Concepto de Inducción

Debajo de cada zona de cocción hay una bobina de inducción, una vez conectada genera un campo electromagnético variable que a su vez produce corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. La consecuencia es que la energía se induce directamente y de forma inmediata al recipiente que estamos utilizando.
La inducción de última generación de Foster se caracteriza por:
- Es la inducción más potente del mercado.
- Más silenciosa y mejor ventilada, gracias a un sistema de ventilación inteligente que se regula automáticamente en función de la temperatura.
- La más rápida del mercado, calor instantáneo en 1 segundo.



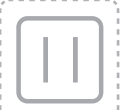
Automatismo de cocción GO & STOP

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a toda la potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.



Seguridad

Las placas vitrocerámicas e inducción de Foster equipan los sistemas de seguridad más actuales.
Mando único On / Off.
Bloqueo de seguridad para niños.
Indicadores de calor residual en las zonas de cocción para evitar quemaduras.
Sistema de seguridad en caso de puesta en marcha accidentalmente.
Detector antidesbordamiento, mediante la parada automática del calor y avisándole acústicamente.
Desconexión automática después de tres horas de cocción, evitando así cualquier posible olvido.



Función Pausa

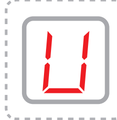
Al activar esta función se paran todas las zonas de inducción activas permitiendo posteriormente reiniciarlas con la misma configuración que había antes de activar la función.
Función exclusiva para las placas de inducción: FI-903-B y FI-603-B.



PowerBoost

Esta función exclusiva de las placas de inducción le permite aumentar un 60% la potencia de una zona de cocción.
Ej: Tiempo de llevar a ebullición el agua.

Cantidad	*Sin Power Boost*	*Con Power Boost*
3 litros	*3,5 minutos*	*1,8 minutos*
5 litros	*4,5 minutos*	*2,7 minutos*



Detección de recipientes

Las placas de inducción Foster no sólo reconocen la existencia de un recipiente, sino que calculan su tamaño. Este sistema supone un importante aprovechamiento de la energía y permite un considerable ahorro.
Una vez retirado el recipiente, la zona se desactiva automáticamente.



Función Timer / Programador

Porque cada plato necesita un tiempo diferente de cocción, Foster equipa todos los modelos de vitrocerámicas e inducción con un programador-temporizador independiente a cada zona de cocción.
Una vez finalizado el tiempo de cocción seleccionado en la zona programada, ésta se desconectará y sonará una señal acústica avisándole.
Esta función significa una ayuda inestimable en el control de la cocción.
También puede utilizar el temporizador incluso cuando la vitrocerámica esté apagada.



Conservador de calor

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70°C. Con ello se evitarán los derrames de líquidos sobre la placa y que se peguen en la parte inferior del recipiente.
Esta función puede ser usada independientemente en todas las zonas de cocción.
Cuando el recipiente se aparta de la zona de cocción la función permanece activa durante un periodo de 10 minutos.
El tiempo máximo de duración de la función es de 2 horas.
Función exclusiva para las placas de inducción: FI-903-B y FI-603-B.

Argumentario

Instalación de una placa de inducción

Los componentes electrónicos de una placa vitrocerámica son muy sensibles a las variaciones de tensión y a la temperatura en el hueco del mueble, por este motivo una correcta ventilación de los módulos de potencia evitará problemas con la electrónica.

Debido a la potencia requerida por esta tecnología, las placas vitrocerámicas necesitan una instalación eléctrica y un montaje en la encimera de la cocina específico.

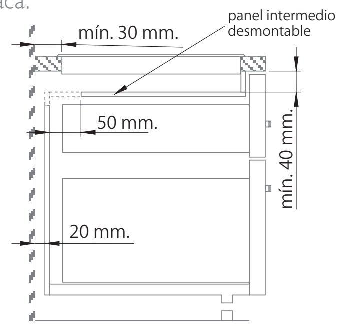
La instalación eléctrica necesaria, consiste en un cable (exclusivamente para la placa de inducción) de 6 mm. y un magneto térmico de entrada de 25 A (amperios).

Una vez prevista la instalación eléctrica que alimentará la placa que vaya a instalar, asegúrese que el plano de cocción esté a nivel con la encimera de la cocina.

Para garantizar un perfecto funcionamiento, es importante que la instalación disponga de una buena ventilación como se indica en los gráficos de la derecha.

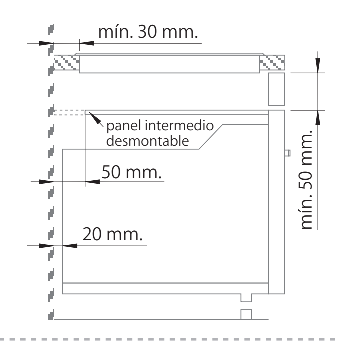
Instalación con mueble

Se recomienda la instalación de un panel intermedio para evitar el sobrecalentamiento de los utensilios del cajón, este debe ser desmontable, estar cerrado por su parte delantera y disponer de una apertura trasera para facilitar la ventilación de la placa.



Instalación con horno

Es necesaria una distancia mínima de 50 mm. por debajo de la placa y al menos 20 mm. de espacio por detrás del horno. En caso de montarse con un horno pirolítico se recomienda instalar un panel intermedio desmontable sobre el horno.



Recipientes de cocción

Es esencial escoger correctamente los recipientes sobre los que cocinaremos con nuestra vitrocerámica de inducción.

Existen en el mercado sartenes y cazuelas (a priori, identificados como válidos para inducción), que incorporan una gruesa base construida a partir de láminas de diferentes metales, recubiertos por una pequeña lámina de material ferromagnético insuficiente y no adecuados para cocinar con inducción.

Este tipo de recipientes pueden originar tres problemas principales.

1- No detección del recipiente que hemos colocado para cocinar.

2- Calor no uniforme en la superficie interior del recipiente, reduciendo la velocidad y eficacia de nuestra inducción.

3- Ruido; lo percibiremos como ruido de "zumbido" una vez la placa puesta en marcha y el recipiente sobre nuestra Vitro de inducción.
El ruido que percibimos es realmente la mala transmisión de energía entre las láminas de material no ferrítico y la bobina del inductor.

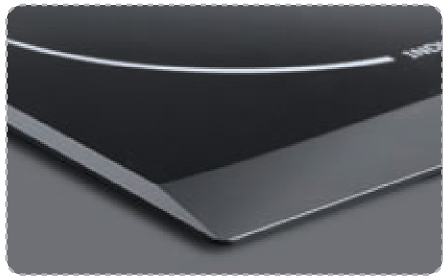
Por lo expuesto anteriormente, siempre que decida equipar su cocina con una placa de cocción de inducción, acuda a un centro especializado en menaje donde le aconsejaran sobre las marcas que proponen recipientes de cocción construidos con una base de cocción ferromagnética, adecuados para cocinar sobre inducción.

Del mismo modo es importante saber que para garantizar el máximo rendimiento de su placa de inducción, será esencial que la base de los recipientes de cocción sea completamente plana y que cubran el máximo del diámetro del inductor sobre el que se va a cocinar.

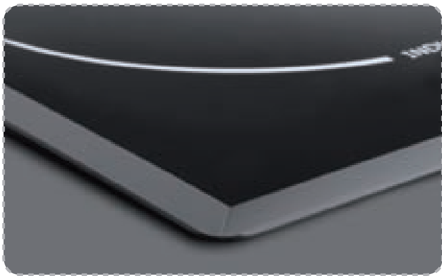
Combinación con Dominós

La placa Vitro 603 Induction DOM está diseñada para instalarse en combinación con los modulos de la gama Dominós Foster.

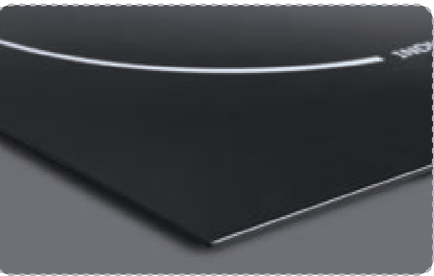
La ausencia de bisel y el diseño de los mandos igualados en estética con la gama Dominós permite la combinación perfecta.




Bisel Concept



Bisel Classic



Bisel Vitro 603 DOM



Control de potencia SLIDER

Vitro 603 Induction DOM

Cód: FI-603 DOM



Descripción

- ***PLACA INDUCCIÓN 3 ZONAS.***
- *Medidas totales: 590 x 520 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 570 x 500 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Trasero izquierdo: Ø 180 mm. 1850 W. PowerBoost 1800 W.*
- *Frontal izquierdo: Ø 145 mm. 1400 W. PowerBoost 2500 W.*
- *Derecho: Ø 300 mm. 2300 W. PowerBoost 3700 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- ***Canto recto para combinar con Dominós.***

P.V.P. *930 €+IVA*

Vitro 603 Induction

Cód: FI-603



Descripción

- ***PLACA INDUCCIÓN 3 ZONAS.***
- *Medidas totales: 590 x 520 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 570 x 500 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Trasero izquierdo: Ø 180 mm. 1400 W. PowerBoost 1800 W.*
- *Frontal izquierdo: Ø 145 mm. 1850 W. PowerBoost 2500 W.*
- *Derecho: Ø 300 mm. 2300 W. PowerBoost 3700 W.*

Características generales:

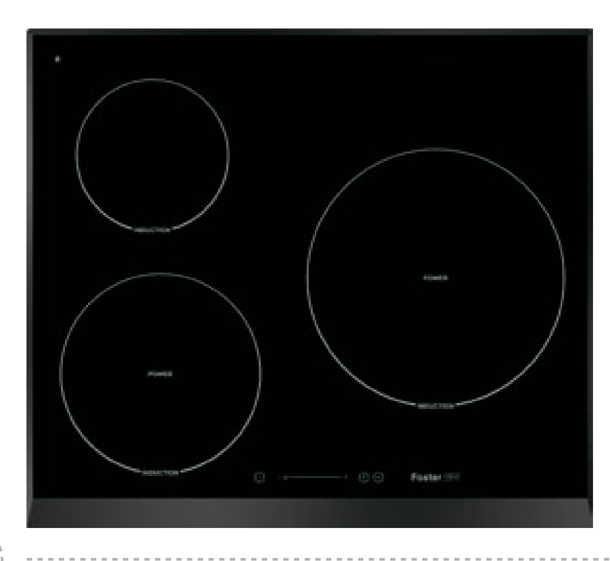
- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *930 €+IVA*

Planos técnicos pág. 99

Vitro 603 Induction Slider

Cód: FIS-603



Descripción

- *PLACA INDUCCIÓN 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 590 x 520 x 50 mm.*
- *Medidas encastre: 570 x 500 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Trasero izquierdo: Ø 160 mm. 1400 W.*
- *Frontal izquierdo: Ø 210 mm. 2300 W. PowerBoost 3000W.*
- *Derecho: Ø 270 mm. 2300 W. PowerBoost 3000 W.*

Características generales:

- *Touch control.*
- *Control de potencia SLIDER*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado Concept.*

P.V.P. *695 €+IVA*

Vitro 603 Induction Blanca

Cód: FI-603-B



Descripción

- *PLACA INDUCCIÓN 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 590 x 520 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 570 x 500 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Trasero izquierdo: Ø 180 mm. 1850 W. PowerBoost 2500 W.*
- *Frontal izquierdo: Ø 145 mm. 1400 W. PowerBoost 1800W.*
- *Derecho: Ø 300 mm. 2300 W. PowerBoost 3700 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Conservador de calor.*
- *Función pausa.*
- *Acabado canto biselado Concept.*

P.V.P. *930 €+IVA*

Planos técnicos pág. 99

Vitro Line 783 Induction Slider

Cód: FIS-783



Descripción

- *PLACA INDUCCIÓN 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 780 x 370 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 760 x 350 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Izquierdo: Ø 190 mm. 2300 W. PowerBoost 3000 W.*
- *Central: Ø 160 mm. 1400 W.*
- *Derecho: Ø 230 mm. 2300 W. PowerBoost 3000 W.*

Características generales:

- *Touch control.*
- *Control de potencia SLIDER*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado Concept.*

P.V.P. *790 €+IVA*

Vitro Line 783 Induction Blanca

Cód: FI-783-B



Descripción

- *PLACA INDUCCIÓN 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 780 x 370 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 760 x 350 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Izquierdo: Ø 210 mm. 2300 W.*
- *Central: Ø 145 mm. 1400 W.*
- *Derecho: Ø 240 mm. 2300 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado Concept.*

P.V.P. *875 €+IVA*

Planos técnicos pág. 99

Vitro 903 Induction

Cód: FI-903



Descripción

- *PLACA INDUCCIÓN 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 900 x 350 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 880 x 330 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Izquierdo: Ø210 mm. 2300 W. PowerBoost 3300 W.*
- *Central: Ø145 mm. 1400 W. PowerBoost 1800 W.*
- *Derecho: Ø280 mm. 2300 W. PowerBoost 3300 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *1.200 €+IVA*

Vitro 903 Induction Blanca

Cód: FI-903-B



Descripción

- *PLACA INDUCCIÓN 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 900 x 350 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 880 x 330 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Izquierdo: Ø210 mm. 2300 W. PowerBoost 3300 W.*
- *Central: Ø145 mm. 1400 W. PowerBoost 1800 W.*
- *Derecho: Ø300 mm. 2300 W. PowerBoost 3300 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Conservador de calor.*
- *Función pausa.*
- *Acabado canto biselado Concept.*

P.V.P. *1.280 €+IVA*

Planos técnicos pág. 100

Vitro 904 Induction

Cód:FI-904



Descripción

- *PLACA INDUCCIÓN 4 ZONAS.*
- *Medidas totales: 900 x 460 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 880 x 440 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Frontal izquierdo: Ø300 mm. 2300 W. PowerBoost 3700 W.*
- *Trasero izquierdo: Ø145 mm. 1400 W. PowerBoost 1800 W.*
- *Trasero derecho: Ø180 mm. 1850 W. PowerBoost 2500 W.*
- *Frontal derecho: Ø210 mm. 1850 W. PowerBoost 2500 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *1.325 €+IVA*

Vitro 804 Induction

Cód:FI-804



Descripción

- *PLACA INDUCCIÓN 4 ZONAS.*
- *Medidas totales: 800 x 500 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 780 x 480 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Frontal izquierdo: Ø300 mm. 2300 W. PowerBoost 3700 W.*
- *Trasero izquierdo: Ø180 mm. 1850 W. PowerBoost 2500 W.*
- *Trasero derecho: Ø145 mm. 1400 W. PowerBoost 1800 W.*
- *Frontal derecho: Ø210 mm. 1850 W. PowerBoost 2500 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *1.250 €+IVA*

Planos técnicos pág. 100

Vitro 603 Mixta

Cód: FM-603



Descripción

- *PLACA MIXTA 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 590 x 520 x 68 mm.*
- *Medidas encastre: 570 x 500 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Trasero izquierdo: Ø 145 mm. 1400 W. PowerBoost 1800 W.*
- *Frontal izquierdo: Ø 210 mm. 2200 W. PowerBoost 3000 W.*

Zonas de cocción triple HiLight

- *Ø 240 mm. 2500 W.*
- *Ø 180 mm. 1600 W.*
- *Ø 120 mm. 900 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Función POWERBOOST.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *740 €+IVA*

Vitro Line 783 Mixta

Cód: FM-783



Descripción

- *PLACA MIXTA 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 775 x 350 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 750 x 335 mm.*

Zonas de cocción de Inducción

- *Izquierdo: Ø 210 mm. 2200 W. PowerBoost 3000 W.*
- *Central: Ø 145 mm. 1400 W. PowerBoost 1800 W.*

Zonas de cocción triple HiLight

- *Ø 240 mm. 2500 W.*
- *Ø 180 mm. 1600 W.*
- *Ø 120 mm. 900 W.*

Características generales:

- *Inducción de última generación.*
- *Touch control.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *780 €+IVA*

Planos técnicos pág. 101

Vitro 904 HL

Cód: FHL-904



Descripción

- *PLACA HILIGHT 4 ZONAS.*
- *Medidas totales: 900 x 420 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 880 x 400 mm.*

Zonas de cocción HiLight

- *Frontal izquierdo Triple:*
  - *Ø 270 mm. 2700 W.*
  - *Ø 180 mm. 1950 W.*
  - *Ø 145 mm. 1050 W.*
- *Trasero izquierdo: Ø 145 mm. 1400 W.*
- *Trasero derecho: Ø 180 mm. 1800 W.*
- *Frontal derecho: Ø 210 mm. 2100 W.*

Características generales:

- *Touch control.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *750 €+IVA*

Vitro 603 FVL - 1

Cód: FVL-603-1



Descripción

- *PLACA HILIGHT 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 590 x 520 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 570 x 500 mm.*

Zonas de cocción HiLight

- *Trasero derecho: Ø 145 mm. 1200 W.*
- *Frontal derecho: Ø 180 mm. 1800 W.*
- *Izquierdo Triple:*
  - *Ø 270 mm. 2700 W.*
  - *Ø 210 mm. 1950 W.*
  - *Ø 145 mm. 1050 W.*

Características generales:

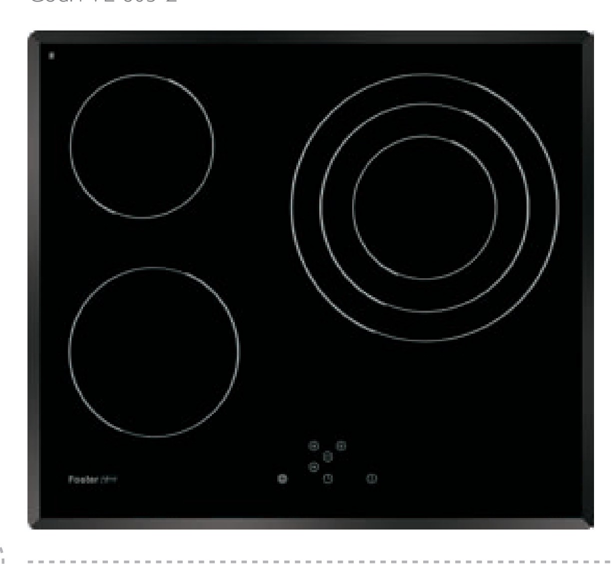
- *Touch control.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *480 €+IVA*

Planos técnicos pág. 101

Vitro 603 FVL - 2

Cód: FVL-603-2



Descripción

- *PLACA HILIGHT 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 590 x 520 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 570 x 500 mm.*

Zonas de cocción HiLight

- *Trasero izquierdo: Ø 145 mm. 1200 W.*
- *Frontal izquierdo: Ø 180 mm. 1800 W.*
- *Derecho Triple:*
  - *Ø 270 mm. 2700 W.*
  - *Ø 210 mm. 1950 W.*
  - *Ø 145 mm. 1050 W.*

Características generales:

- *Touch control.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *480 €+IVA*

Vitro 604 FVL

Cód: FVL-604



Descripción

- *PLACA HILIGHT 4 ZONAS.*
- *Medidas totales: 590 x 520 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 570 x 500 mm.*

Zonas de cocción HiLight

- *Trasero izquierdo: Ø 145 mm. 1200 W.*
- *Frontal izquierdo: Ø 210 mm. 2300 W.*
- *Trasero derecho: Ø 160 mm. 1500 W.*
- *Frontal derecho: Ø 145 mm. 1200 W.*

Características generales:

- *Touch control.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *490 €+IVA*

Planos técnicos pág. 102

Vitro Line 783 HL

Cód: FHL-783



Descripción

- *PLACA HILIGHT 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 775 x 350 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 750 x 335 mm.*

Zonas de cocción HiLight

- *Izquierdo: Ø 210 mm. 2200 W.*
- *Central: Ø 145 mm. 1200 W.*
- *Derecho Triple:*
  - *Ø 240 mm. 2500 W.*
  - *Ø 180 mm. 1600 W.*
  - *Ø 120 mm. 900 W.*

Características generales:

- *Touch control.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *540 €+IVA*

Vitro 373 Picola HL

Cód: FHL-373



Descripción

- *PLACA HILIGHT 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 600 x 370 x 46 mm.*
- *Medidas encastre: 580 x 350 mm.*

Zonas de cocción HiLight

- *Izquierdo Triple:*
  - *Ø 240 mm. 2500 W.*
  - *Ø 180 mm. 1600 W.*
  - *Ø 120 mm. 900 W.*
- *Central: Ø 145 mm. 1400 W.*
- *Derecho: Ø 160 mm. 1600 W.*

Características generales:

- *Touch control.*
- *Automatismo "Go & Stop".*
- *Función timer.*
- *9 Niveles de potencia en cada zona.*
- *Indicador de calor residual para cada zona.*
- *Bloqueo de seguridad.*
- *Acabado canto biselado classic.*

P.V.P. *495 €+IVA*

Planos técnicos pág. 102



Placas de Gas Foster

Muestra de placa Quadra 4G soldada a encimera de acero inoxidable. (Bautek)







KE 5G

Cód: 7600-032



Descripción

- *PLACA GAS 5 ZONAS.*
- *Medidas totales: 803 x 513 x 67 mm.*
- *Medidas encastre: 770 x 480 mm.*

Zonas de cocción de Gas

- *2 quemadores de 1100 W.*
- *2 quemadores de 1750 W.*
- *1 quemador WOK triple corona de 3800 W.*

Características generales:

- *Encendido electrónico.*
- *Termopar: válvula de seguridad.*
- *Parrillas de fundición aptas para lavavajillas.*

P.V.P. *810 €+IVA*

KS 5G

Cód: 7610-032



Descripción

- *PLACA GAS 5 ZONAS.*
- *Medidas totales: 790 x 500 x 62 mm.*
- *Medidas encastre: 770 x 480 mm.*

Zonas de cocción de Gas

- *2 quemadores de 1100 W.*
- *2 quemadores de 1750 W.*
- *1 quemador WOK triple corona de 3800 W.*

Características generales:

- *Encendido electrónico.*
- *Termopar: válvula de seguridad.*
- *Parrillas de fundición aptas para lavavajillas.*

P.V.P. *790 €+IVA*

Planos técnicos pág. 102

GK 3G



Descripción

- *PLACA GAS 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 831 x 470 x 75 mm.*
- *Medidas encastre: 805 x 445 mm.*

Zonas de cocción de Gas

- *1 quemador de 1750 W.*
- *1 quemador WOK doble corona de 5000 W.*
- *1 quemador de 1000 W.*

Características generales:

- *Encendido electrónico.*
- *Termopar: válvula de seguridad.*
- *Parrillas de fundición*

P.V.P. *1.080 €+IVA*

GK 4G



Descripción

- *PLACA GAS 4 ZONAS.*
- *Medidas totales: 1049 x 470 x 75 mm.*
- *Medidas encastre: 1025 x 445 mm.*

Zonas de cocción de Gas

- *2 quemadores de 1750 W.*
- *1 quemador WOK doble corona de 5000 W.*
- *1 quemador de 1000 W.*

Características generales:

- *Encendido electrónico.*
- *Termopar: válvula de seguridad.*
- *Parrillas de fundición.*

P.V.P. *1.180 €+IVA*

Planos técnicos pág. 103

Quadra 3G

Cód: 7212-042



Descripción

- *PLACA GAS 3 ZONAS.*
- *Medidas totales: 924 x 368 x 70 mm.*
- *Medidas encastre: 904 x 351 mm.*

Zonas de cocción de Gas

- *1 quemador de 1750 W.*
- *1 quemador WOK triple corona de 3500 W.*
- *1 quemador de 1000 W.*

Características generales:

- *Encendido electrónico.*
- *Termopar: válvula de seguridad.*
- *Parrillas de fundición.*

P.V.P. *980 €+IVA*

Quadra 4G

Cód: 7215-042



Descripción

- *PLACA GAS 4 ZONAS.*
- *Medidas totales: 1179 x 368 x 70 mm.*
- *Medidas encastre: 1162 x 351 mm.*

Zonas de cocción de Gas

- *1 quemador de 2700 W.*
- *1 quemador de 1750 W.*
- *1 quemador WOK triple corona de 3500 W.*
- *1 quemador de 1000 W.*

Características generales:

- *Encendido electrónico.*
- *Termopar: válvula de seguridad.*
- *Parrillas de fundición.*

P.V.P. *990 €+IVA*

Planos técnicos pág. 103



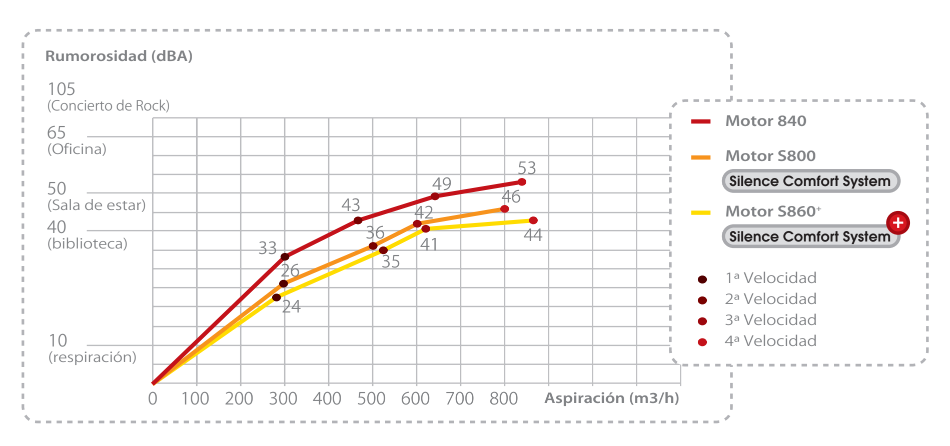
Campanas Foster



Argumentario

Silence Comfort System

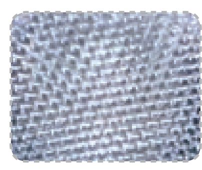
Los motores Silence Comfort System® y Silence Comfort System+® equipan turbinas de doble eje anti-vibración de aspas compensadas con silent-block de última generación, capaces de combinar presión y velocidad para garantizar un paso óptimo del aire.





Halógenos Push Pull

Los halógenos con sistema PUSH PULL, permiten la fácil sustitución de la bombilla halógena sin necesidad de desmontar el halógeno.



Iluminación mediante LEDs

A diferencia de otras lámparas que convierten la energía en calor, la tecnología LED (Diodos Emisores de Luz) transforma la energía directamente en luz con los siguientes beneficios:

- Ahorro de energía de hasta un 80%
- Mayor seguridad (no genera calor)
- Luz más fría, de un color más neutro.

Las lámparas LED son muy resistentes y de muy larga vida, (hasta 50 veces más) y gracias al reducido tamaño de los LEDs permiten un diseño más moderno de la lámpara.



Reducción de la rumorosidad

Kit silenciador "S"
Accesorio opcional a toda nuestra gama de campanas, para motores de salida 120 y 150 mm. Consiste en un tubo super flexible construido sobre una espiral de acero de un complejo de aluminio con microtaladros, recubierta exteriormente por lana de fibra de vidrio de 25 mm (densidad 16 Kg/m3) y de un complejo de aluminio reforzado interiormente por barreras de vapor.

Características Técnicas:

- Alta absorción acústica 7 dBA. (aprox.)
- Baja conductividad térmica (evita condensaciones).
- Velocidad de trabajo 30 m/seg.
- Presión máxima 200 mm c.d.a.
- Medida Standard de 80 cm.

Parada diferida o Last Time

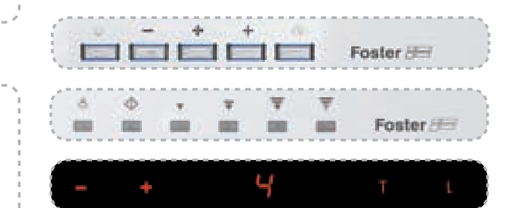
Una vez hemos terminado de cocinar, conectando la función Last Time la campana funcionará durante 10 min. y se desconectará automáticamente un vez reciclado el aire de su cocina.

Saturación de filtros

Avisador luminoso que nos indica cuando es necesaria la limpieza de filtros. Para restablecerlo deberá mantenerlo pulsado durante 5 segundos.

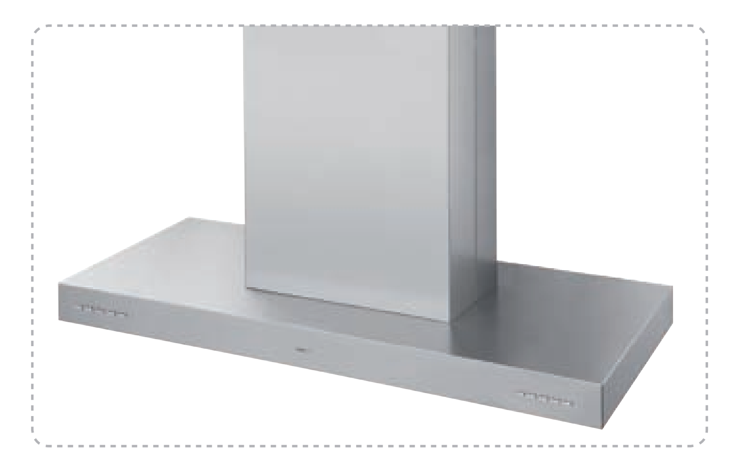
Electrónica

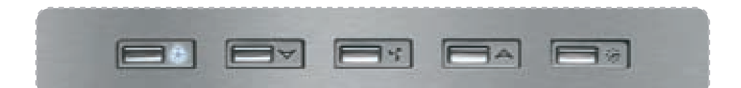
Todos loa modelos de campanas están equipados con mandos electrónicos que nos proporcionan un perfecto control y la máxima eficacia de los motores:



Emotion







Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidades Mural e Isla*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*
- *Para medidas especiales, consultar.*

Características generales:

- *Motores Silence Comfort System+*
- *Filtros de acero inoxidable*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*
- *2 motores*

Modelos Mural

Modelo	Medidas	Filtros	Halógenos	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
E-150 E	1500 x 550	4	5	42 dBA	2xS1080+	2.470 €+IVA
E-180 E	1800 x 550	4	5	42 dBA	2xS1080+	2.665 €+IVA

Modelos Isla

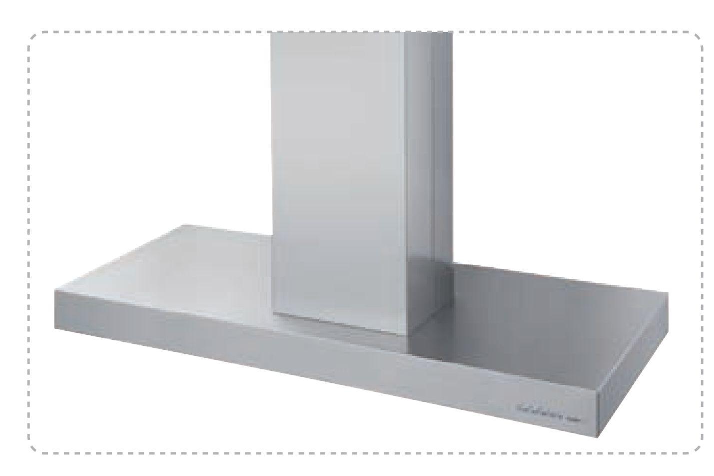
Modelo	Medidas	Filtros	Halógenos	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
E-I-150 E	1500 x 700	4	5	42 dBA	2xS1080+	3.000 €+IVA
E-I-180 E	1800 x 700	4	5	42 dBA	2xS1080+	3.210 €+IVA

** Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

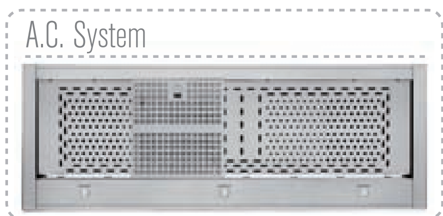
Planos técnicos pág. 104

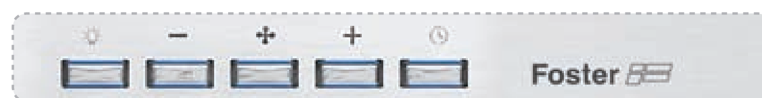
Máxime





A.C. System





Modelos Mural

Modelo	Medidas	Filtros	Leds	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
MX-090 E	900 x 520	3	2	36 dBA	S860+	870 €+IVA
MX-100 E	1000 x 520	3	2	36 dBA	S860+	1.140 €+IVA
MX-120 E	1200 x 520	4	3	36 dBA	S860+	1.050 €+IVA
MX-135 E	1350 x 520	5	3	38 dBA	S1080+	1.460 €+IVA
MX-150 E	1500 x 520	5	3	38 dBA	S1080+	1.700 €+IVA

Modelos Isla

Modelo	Medidas	Filtros	Leds	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
MX-I-100 E	1000 x 660	3	4	38 dBA	S1080+	1.500 €+IVA
MX-I-120 E	1200 x 660	4	4	38 dBA	S1080+	1.675 €+IVA
MX-I-135 E	1350 x 660	5	4	38 dBA	S1080+	1.780 €+IVA
MX-I-150 E	1500 x 660	5	6	38 dBA	S1080+	2.100 €+IVA

** Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidades Mural e Isla*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System+*
- *Filtros de acero inoxidable*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación mediante LEDs*
- *4 velocidades de aspiración*
- *Aspiración compensada (A.C.System)*
- *Fácil limpieza*

Planos técnicos pág. 104

Profesional Mural



Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidad Mural*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System+*
- *Filtros de acero inoxidable*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*

Modelo	Medidas	Filtros	Halógenos	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
PRF-090 E	900 x 500	3	2	38 dBA	S1080+	1.550 €+IVA
PRF-120 E	1200 x 500	3	3	38 dBA	S1080+	1.825 €+IVA
PRF-150 E	1500 x 500	5	4	38 dBA	S1080+	2.140 €+IVA

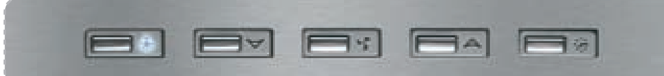
* Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador

Planos técnicos pág. 104

Profesional Isla







Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidad Isla*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor/es Silence Comfort System+*
- *Filtros de acero inoxidable*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*
- *2 motores (Modelo PRF-I-150 E)*

Modelo	Medidas	Filtros	Halógenos	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
PRF-I-090 E	900 x 700	4	3	38 dBA	S1080+	2.500 €+IVA
PRF-I-120 E	1200 x 700	6	4	38 dBA	S1080+	2.700 €+IVA
PRF-I-150 E	1500 x 700	8	5	40 dBA	2xS860+	3.300 €+IVA

* *Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

Planos técnicos pág. 104

Sakara Mural







Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidad Mural*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System+*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*

Modelo	Medidas	Filtros	Halógenos	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
SKR-090 E	900 x 405	3	3	36 dBA	S860+	1.200 €+IVA
SKR-120 E	1200 x 405	4	3	36 dBA	S860+	1.350 €+IVA

* *Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

Planos técnicos pág. 105

Sakara Isla







Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidad Isla*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System+*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*

Modelo	Medidas	Filtros	Halógenos	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
SKR-I-090 E	900 x 435	6	3	36 dBA	S860^{+}	1.640 €+IVA
SKR-I-120 E	1200 x 435	8	4	36 dBA	S860^{+}	1.785 €+IVA

** Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

Planos técnicos pág. 105

Dalia Mural







Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidad Mural*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System+*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*

Modelo	Medidas	Filtros	LEDs	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
DAL-090 E	900 x 435	1	3	36 dBA	S860+	935 €+IVA

** Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

Planos técnicos pág. 105

Dalia Isla





Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidad Isla*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System+*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*

Modelo	Medidas	Filtros	LEDs	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
DAL-I-090 E	900 x 530	2	3	36 dBA	S860+	1.650 €+IVA

** Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

Snow





Descripción

- *CAMPANA DE A. INOX. Y CRISTAL*
- *Modalidad Mural*

Notas:

- *Filtro de carbón activado. (Cód: 02100C001) 21 €+IVA*
- *Tubo decorativo incluído*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System*
- *Mandos Touch Control*
- *Filtro de acero inoxidable*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *3 velocidades de aspiración*

Modelo	Medidas	Filtros	Halógenos	Sonoridad*	Motor	Precio
SNOW-090 BL E.	900 x 360	1	2	38 dBA	S800	1.250 €+IVA
SNOW-120 BL E.	1200 x 360	1	3	38 dBA	S800	1.400 €+IVA
SNOW-090 NG E.	900 x 360	1	2	38 dBA	S800	1.250 €+IVA
SNOW-120 NG E.	1200 x 360	1	3	38 dBA	S800	1.400 €+IVA

** Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

Planos técnicos pág. 105

Lift DOM







Descripción

- *CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*
- *Modalidad Superficie*

Notas:

- *Filtro de carbón activado. (Cd: ZZ0960070199999) 26 €+IVA*

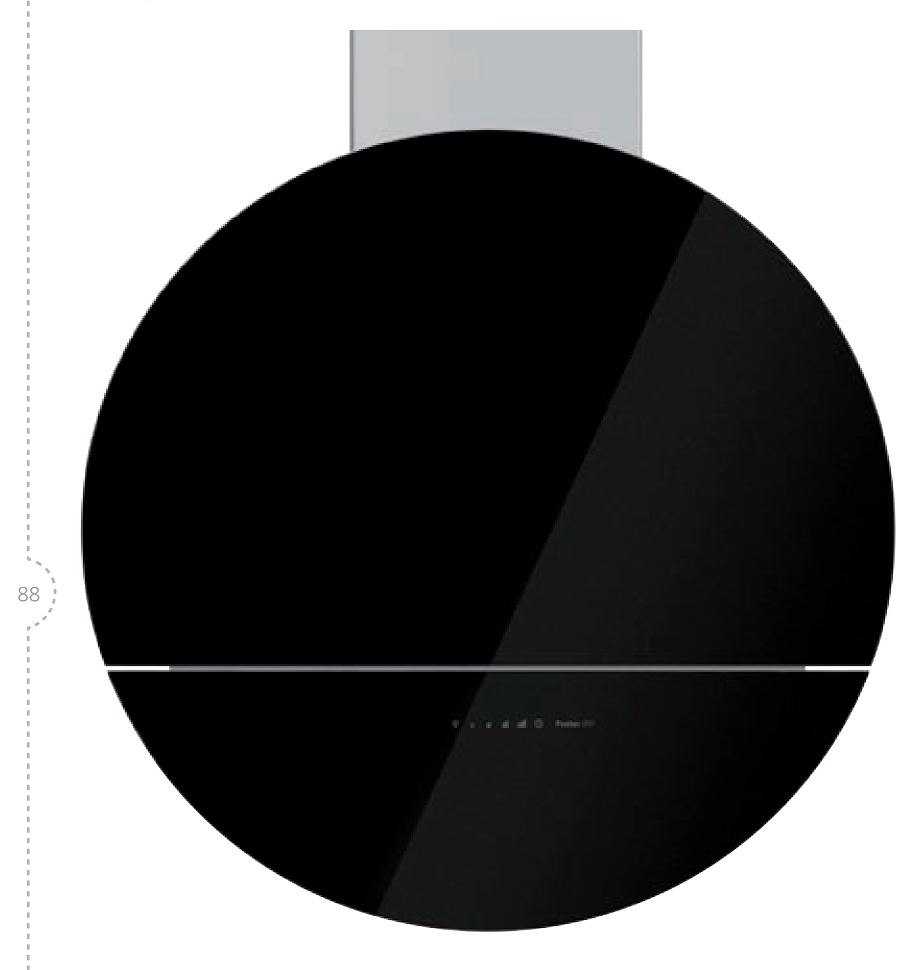
Características generales:

- *Dos posibilidades de motor*
  - *Interno (800 m³)*
  - *Remoto (intermedio 1100 m³)*
- *Aspiración por ambos lados.*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Aspiración perimetral*
- *4 velocidades de aspiración*

Modelo	Medidas	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
LF-050d E	900 x 435	58 dBA	800/1100	1.860 €+IVA

Planos técnicos pág. 105

Eclipse











Descripción

- *CAMPANA DE A. INOX.Y CRISTAL*
- *Modalidad Mural*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System*
- *Filtros de acero inoxidable*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*

Modelo	*Medidas*	*Filtros*	*Halógenos*	*Sonoridad**	*Motor*	*P.V.P.*
ECP-090 BL E	820 x 520	1	2	38 dBA	S800	990 €+IVA
ECP-090 NG E	820 x 520	1	2	38 dBA	S800	990 €+IVA

** Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

Equinox







Descripción

- *CAMPANA DE A. INOX. Y CRISTAL*
- *Modalidad Mural*

Notas:

- *No admite filtros de carbón activado*
- *Tubos especiales ver página 93*

Características generales:

- *Motor Silence Comfort System*
- *Filtros de acero inoxidable*
- *Avisador de saturación de filtros*
- *Parada diferida*
- *Iluminación halógena*
- *4 velocidades de aspiración*



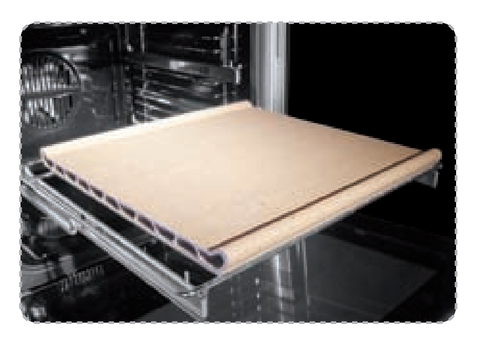
Modelo	Medidas	Filtros	Halógenos	Sonoridad*	Motor	P.V.P.
EQN-090 BL E	820 x 440	1	2	38 dBA	S800	980 €+IVA
EQN-090 NG E	820 x 440	1	2	38 dBA	S800	980 €+IVA

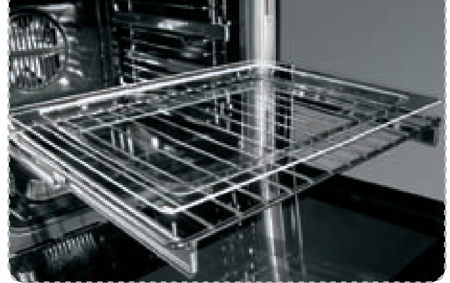
** Rumorosidad media incorporando el Kit silenciador*

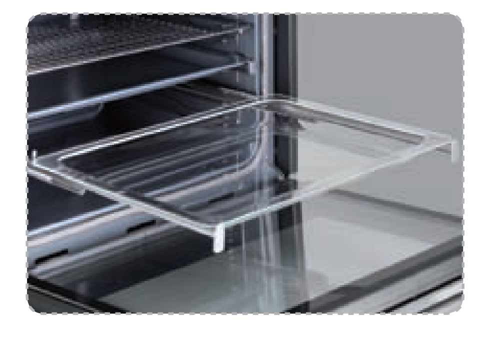
潮平波蘸碧石峭樹懸
海闊天空外孤帆入渺
百尺禪龕古天然瘦石
神仙工斧鑿川嶽放英
萬木重張綠靡山齊送
一聲雲磬裹清響破空
拙作二首借暢洞題
媽閣觀潮
千層疊浪水朝東海國
生一島雄洋盡九洲雞
出門開十字馬尻通
齊飛檣桅練落日殊
滾紅萬里帆檣仗

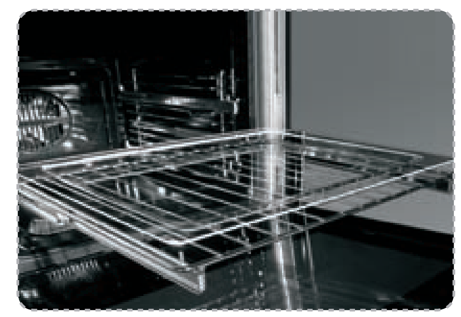
Accesorios y
Planos de Instalación

Accesorios









Piastra refractaria

Cód: 557901
Piastra para una cocción tradicional en su horno Foster. Ideal para pizzas.

P.V.P. *50 €+IVA*

Bandeja pirex Gama Kady 46

Cód: 557960
Bandeja de cristal pirex para cocinado.

P.V.P. *50 €+IVA*

Bandeja pirex Gama Koda 60

Cód: 557961
Bandeja de cristal pirex para cocinado.

P.V.P. *50 €+IVA*

Bandeja pirex Maxi Koda 90/80

Cód: 557990
Bandeja de cristal pirex para cocinado.

P.V.P. *60 €+IVA*







Perfil de unión

Cód: 5502001
Perfil decorativo de aluminio anodizado para combinación de varios Dominós.

P.V.P. *42 €+IVA*

Sartén para WOK

Cód: 6509002
para cocinar sin grasas al estilo oriental. Incluida en los modelos Domino WOK y Modular 30 WOK

P.V.P. *90 €+IVA*

Silicona para enrasar

Cód: 21SILICONA y 21SILICONA-B
Silicona blanca y negra calórica para enrasado las placas, dominós y Sistemas de inducción modular.

P.V.P. *27 €+IVA*

Accesorios







Estructuras metálicas

Código	Medidas	P.V.P.
21E0250	*de 250 a 430*	*250 €+IVA*
21E0500	*de 440 a 810*	*290 €+IVA*
21E1000	*de 820 a 1560*	*345 €+IVA*

Tubos decorativos especiales

Código	Tipo	Medidas	P.V.P.
211000	*Mural*	*hasta 1000*	*198 €+IVA*
211500	*Mural*	*de 1001 a 1492*	*240 €+IVA*
211000-I	*Isla*	*hasta 1000*	*284 €+IVA*
211500-I	*Isla*	*de 1001 a 1492*	*328 €+IVA*

Kit Insonorizador "S"

Cód: Kit "S"

El kit silenciador para las campanas Foster está constituido por un tubo flexible insonorizante y un aislante acústico para el motor.

P.V.P. *70 €+IVA*







Limpiador

Cód: 44LIMP2

Limpiador para Acero Inoxidable.

P.V.P. *25 €+IVA*

Recuperador

Cód: 43LIMP

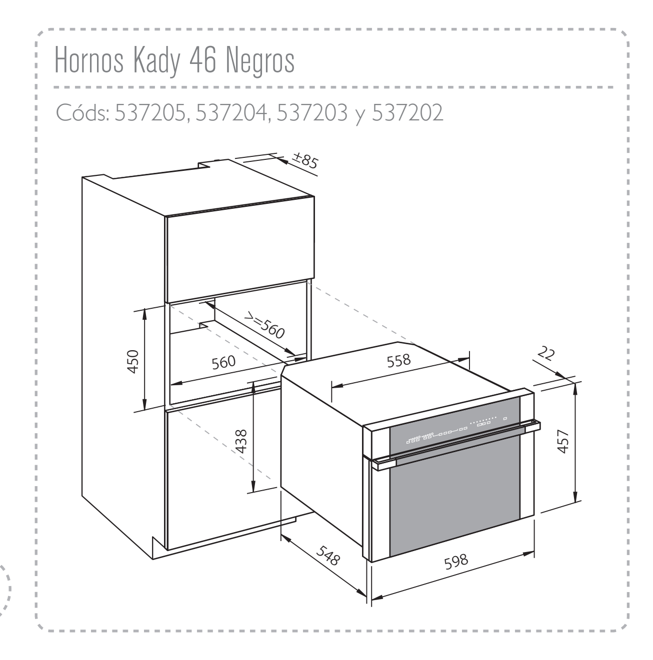
Recupera el acero inoxidable de las ralladas leves y oscurecimiento producidos por el uso.

P.V.P. *15 €+IVA*

Hornos

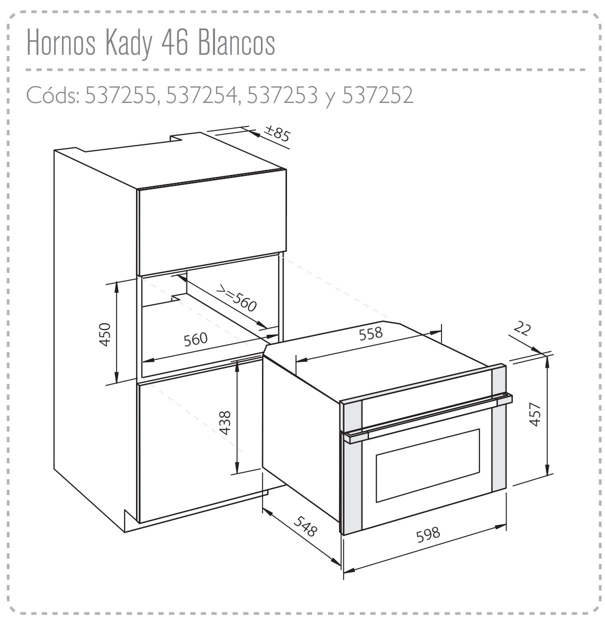
Hornos Kady 46 Negros

Códs: 537205, 537204, 537203 y 537202



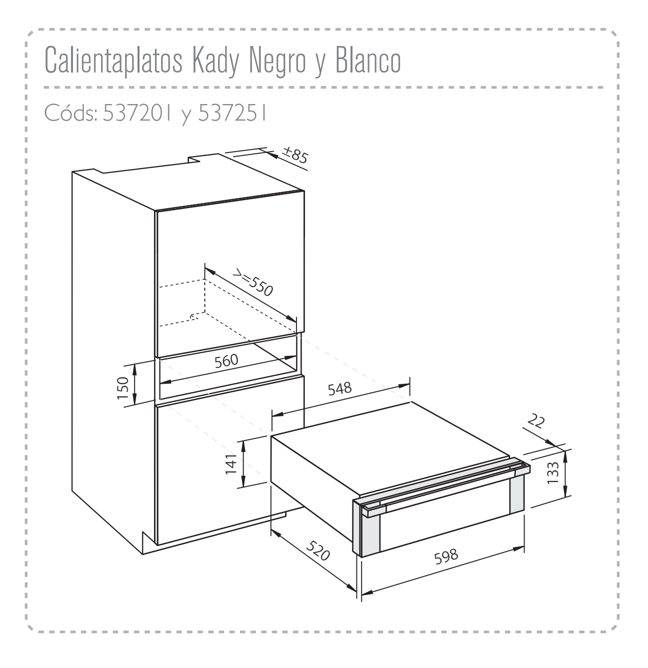
Hornos Kady 46 Blancos

Códs: 537255, 537254, 537253 y 537252



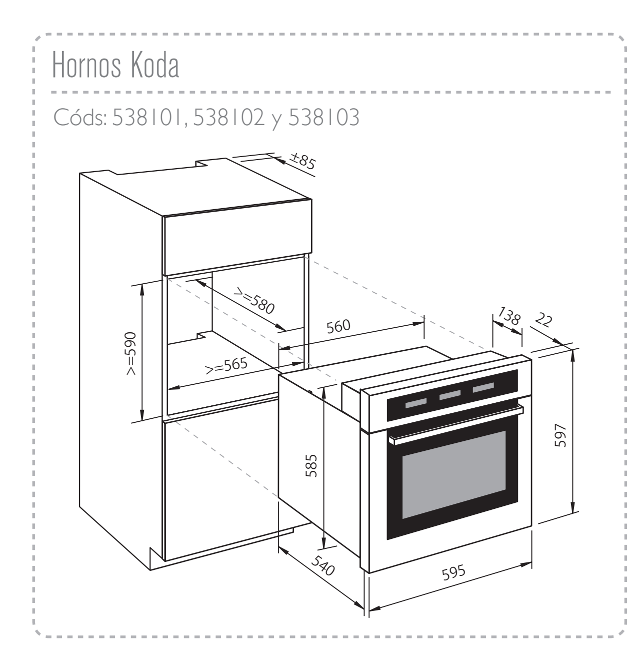
Calientaplatos Kady Negro y Blanco

Códs: 537201 y 537251



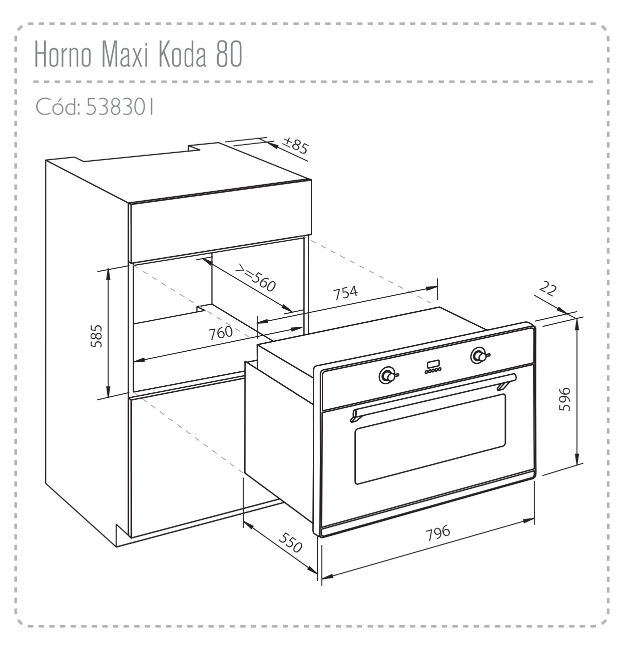
Hornos Koda

Códs: 538101, 538102 y 538103



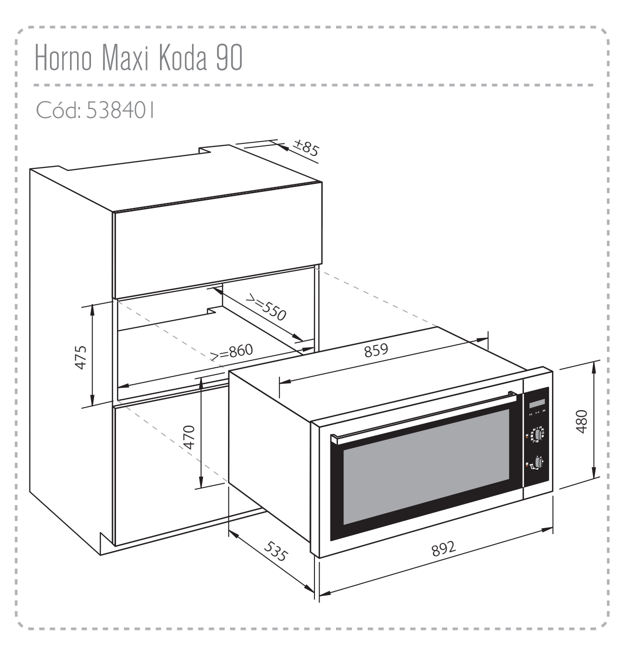
Horno Maxi Koda 80

Cód: 538301



Horno Maxi Koda 90

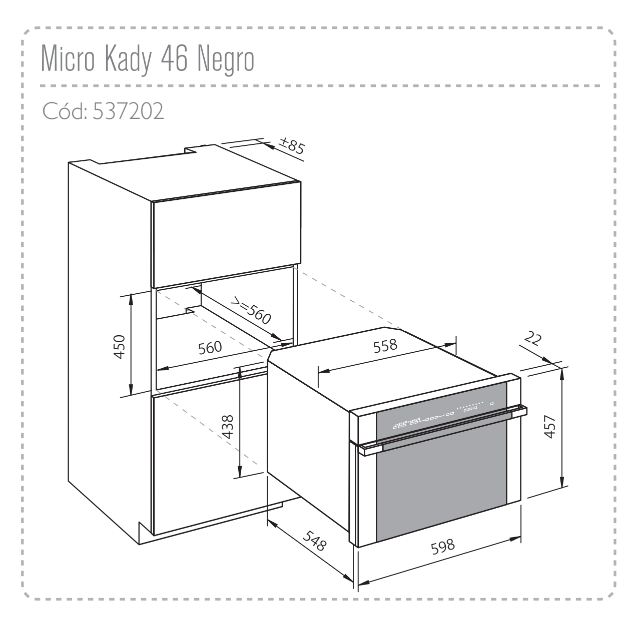
Cód: 538401



Microondas

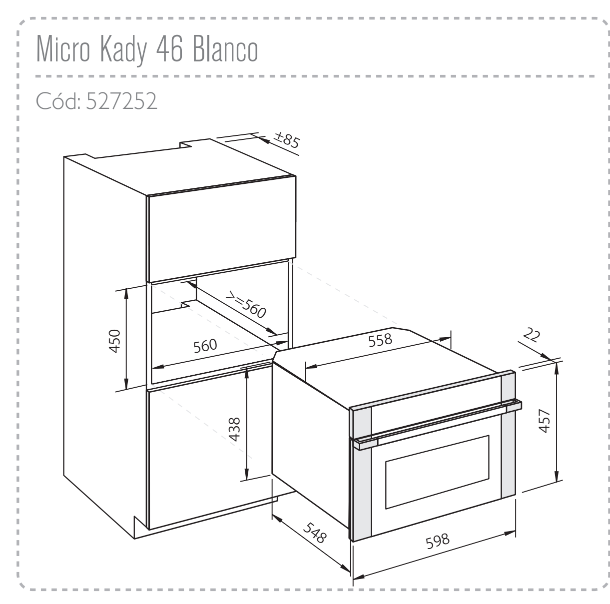
Micro Kady 46 Negro

Cód: 537202



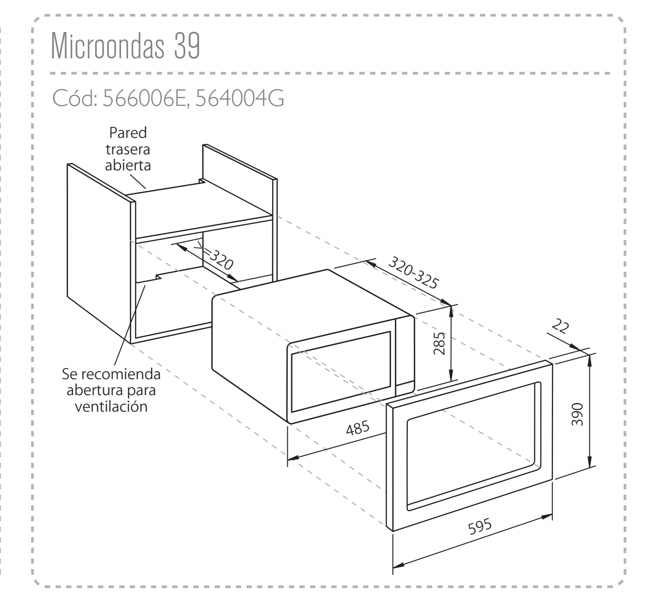
Micro Kady 46 Blanco

Cód: 527252



Microondas 39

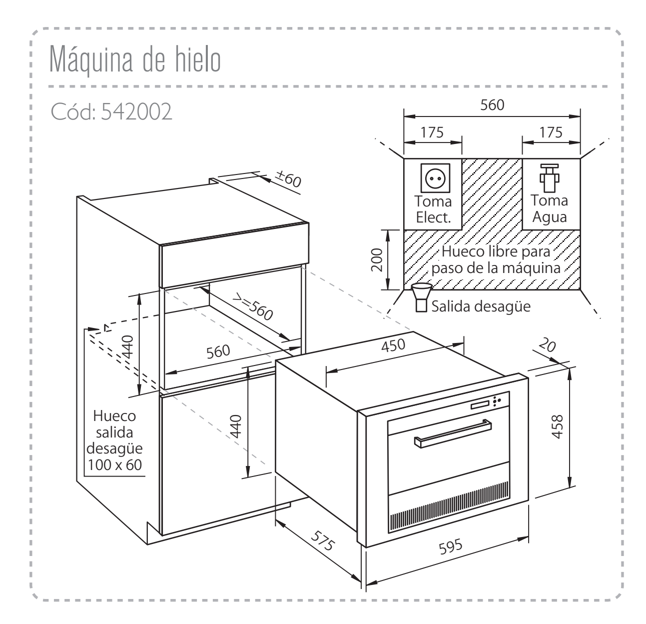
Cód: 566006E, 564004G



Compactos

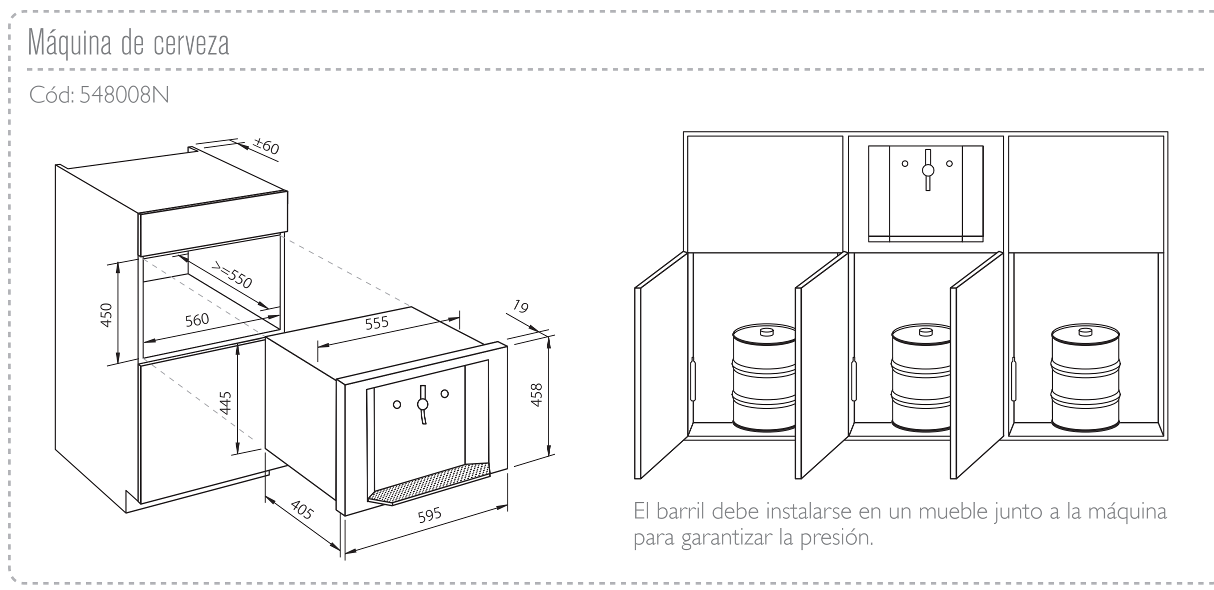
Máquina de hielo

Cód: 542002



Máquina de cerveza

Cód: 548008N



El barril debe instalarse en un mueble junto a la máquina para garantizar la presión.

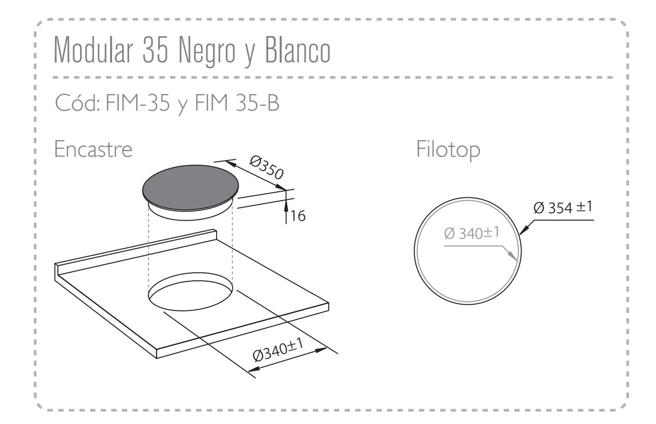
Inducción Modular

Modular 35 Negro y Blanco

Cód: FIM-35 y FIM 35-B

Encastre

Filotop

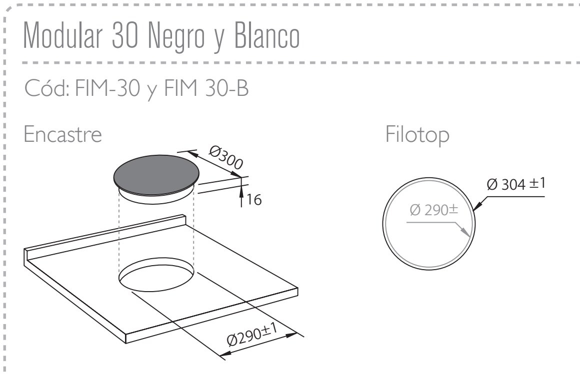


Modular 30 Negro y Blanco

Cód: FIM-30 y FIM 30-B

Encastre

Filotop

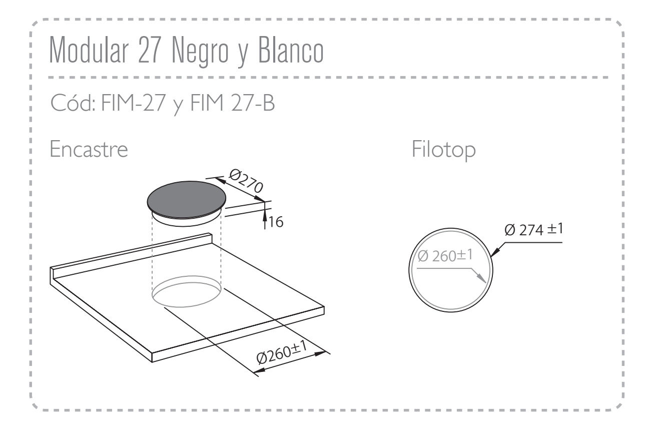


Modular 27 Negro y Blanco

Cód: FIM-27 y FIM 27-B

Encastre

Filotop

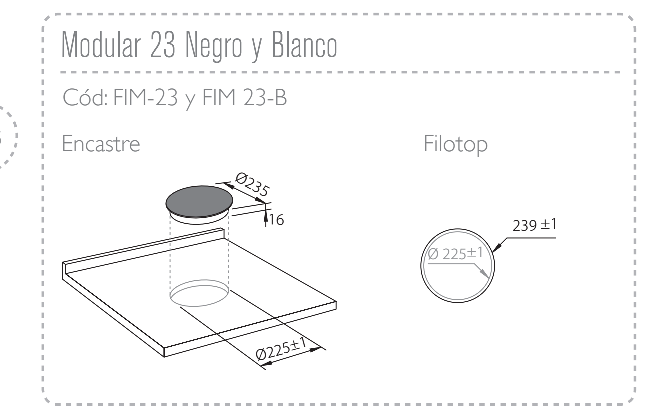


Modular 23 Negro y Blanco

Cód: FIM-23 y FIM 23-B

Encastre

Filotop

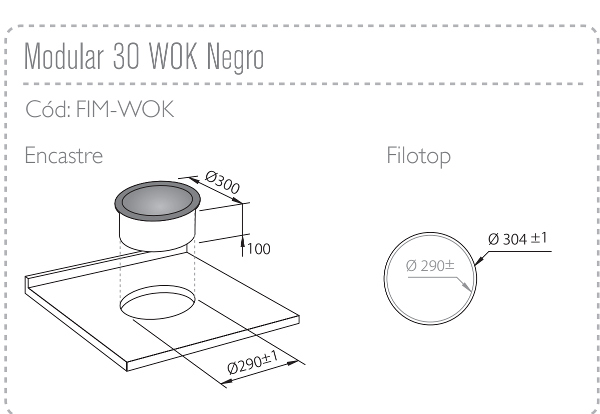


Modular 30 WOK Negro

Cód: FIM-WOK

Encastre

Filotop

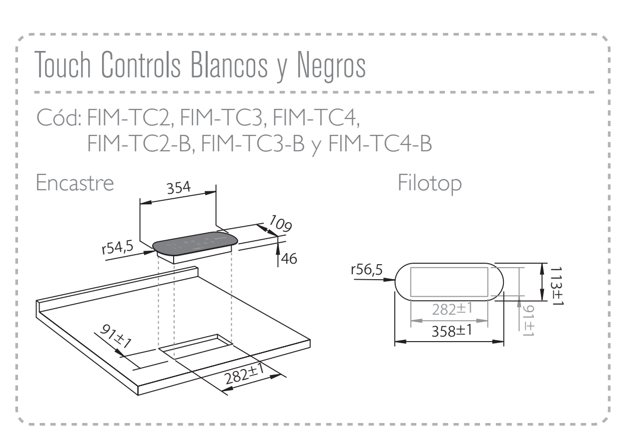


Touch Controls Blancos y Negros

Cód: FIM-TC2, FIM-TC3, FIM-TC4,
FIM-TC2-B, FIM-TC3-B y FIM-TC4-B

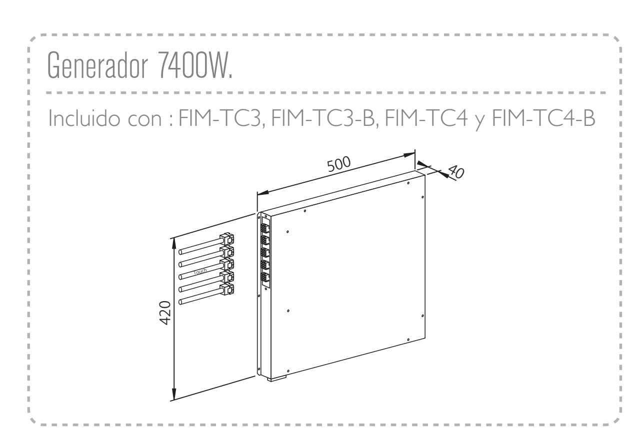
Encastre

Filotop



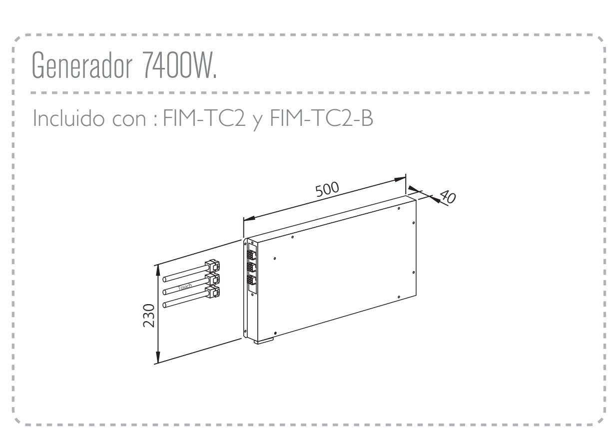
Generador 7400W.

Incluido con : FIM-TC3, FIM-TC3-B, FIM-TC4 y FIM-TC4-B

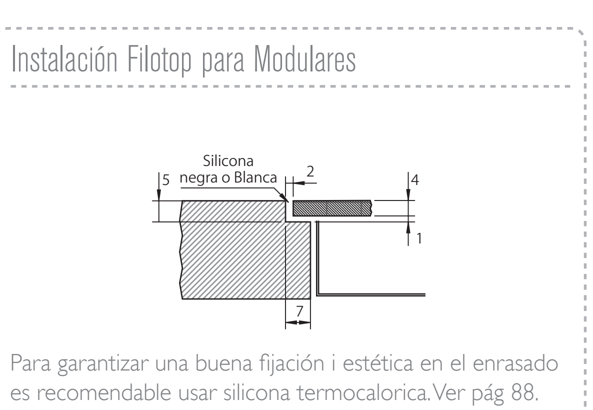


Generador 7400W.

Incluido con : FIM-TC2 y FIM-TC2-B



Instalación Filotop para Modulares

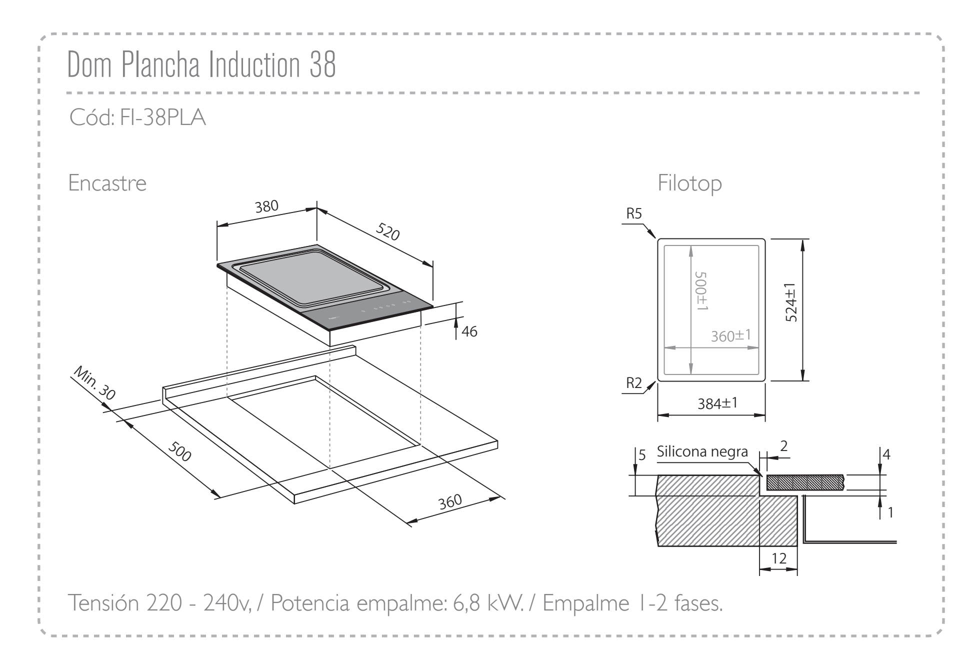


Para garantizar una buena fijación i estética en el enrasado es recomendable usar silicona termocalorica. Ver pág 88.

Dominós

Dom Plancha Induction 38

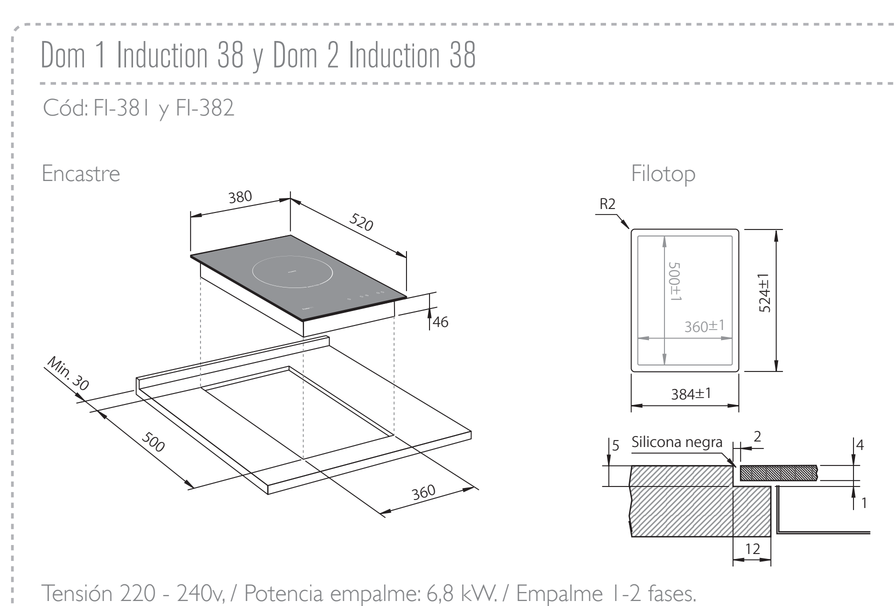
Cód: FI-38PLA



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Dom 1 Induction 38 y Dom 2 Induction 38

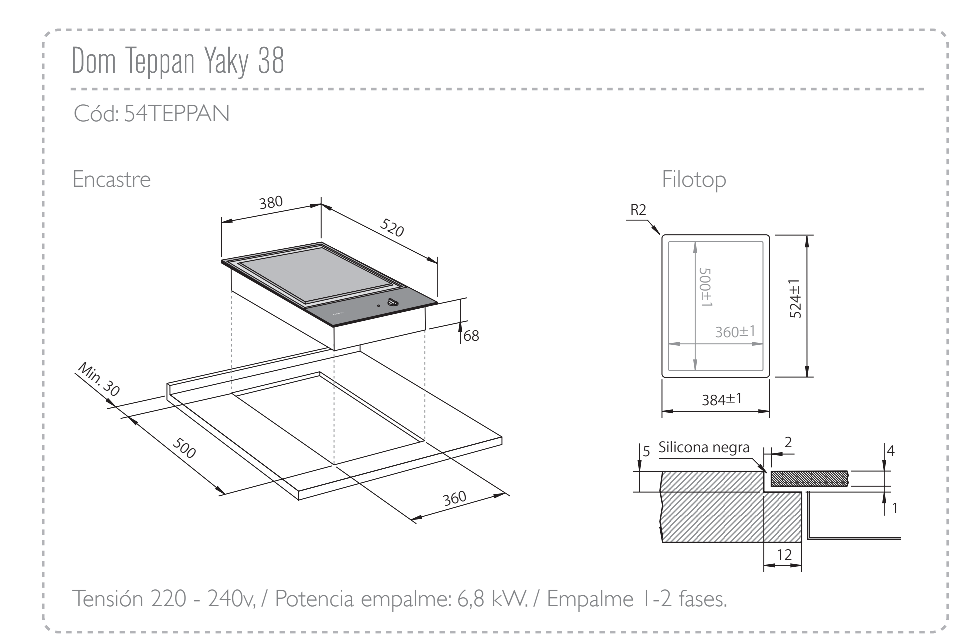
Cód: FI-381 y FI-382



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Dom Teppan Yaky 38

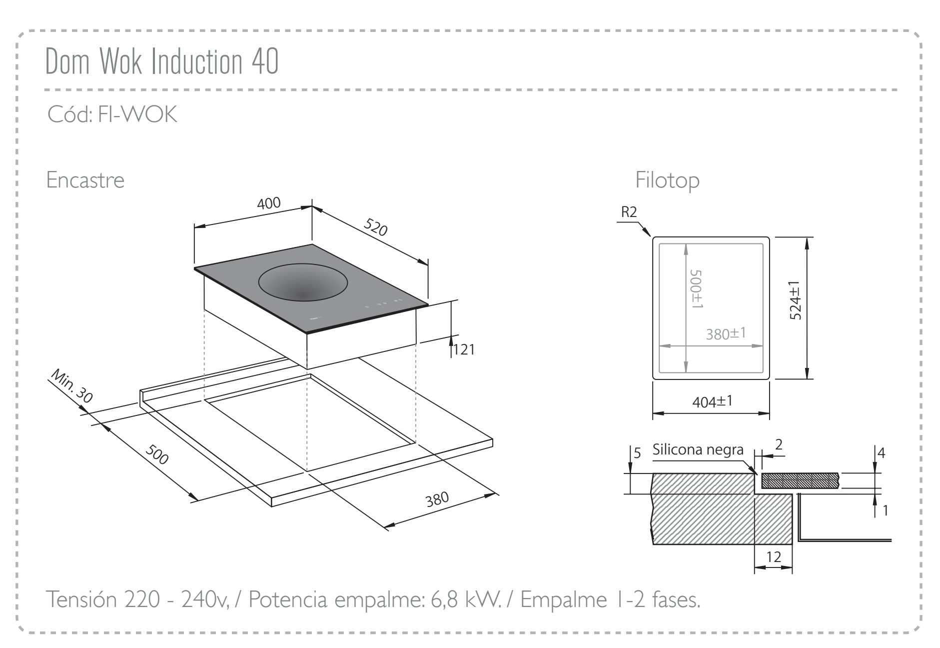
Cód: 54TEPPAN



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Dom Wok Induction 40

Cód: FI-WOK



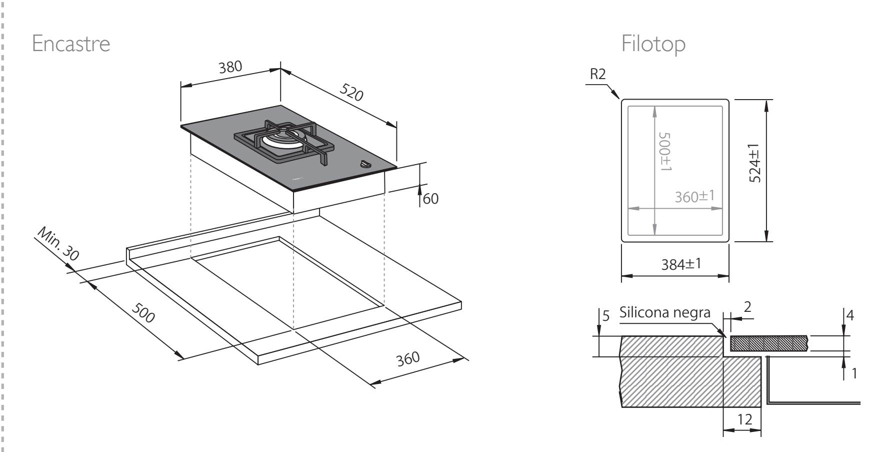
Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Dominós

Dom 1 Gas 38 y Dom 2 Gas 38

Cód: 51381 y 51382

Encastre | Filotop

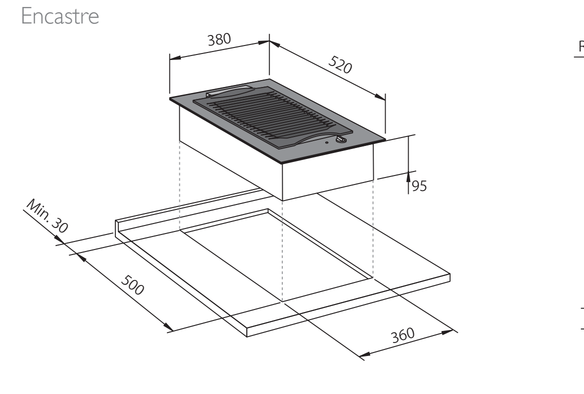


Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

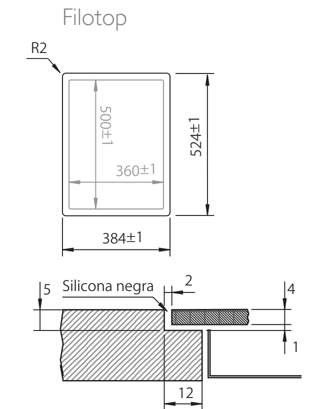
Dom Grill 38

Cód: 52GR

Encastre



Filotop

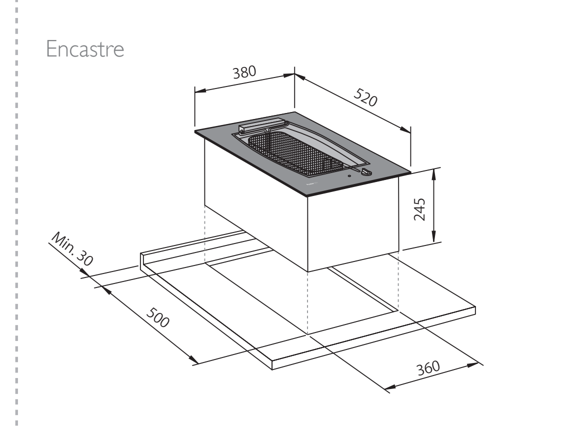


Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

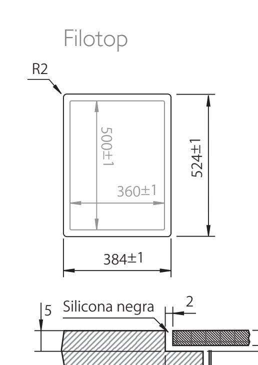
Dom Fri 38

Cód: 52FRI

Encastre

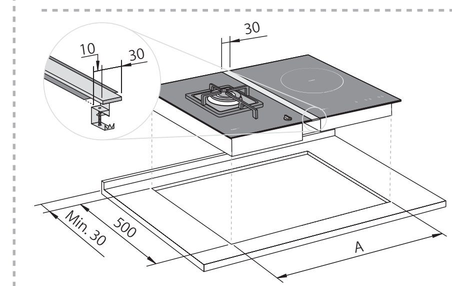


Filotop



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Instalación de varios Modulares encastrados



D = Hasta 6 Dominós (excepto Dominó FI- WOK)

W+D = Dominó FI-WOK + de 1 a 5 Dominós.

603+D= Vitro 603 induction DOM + de 1 o 5 Dominós.

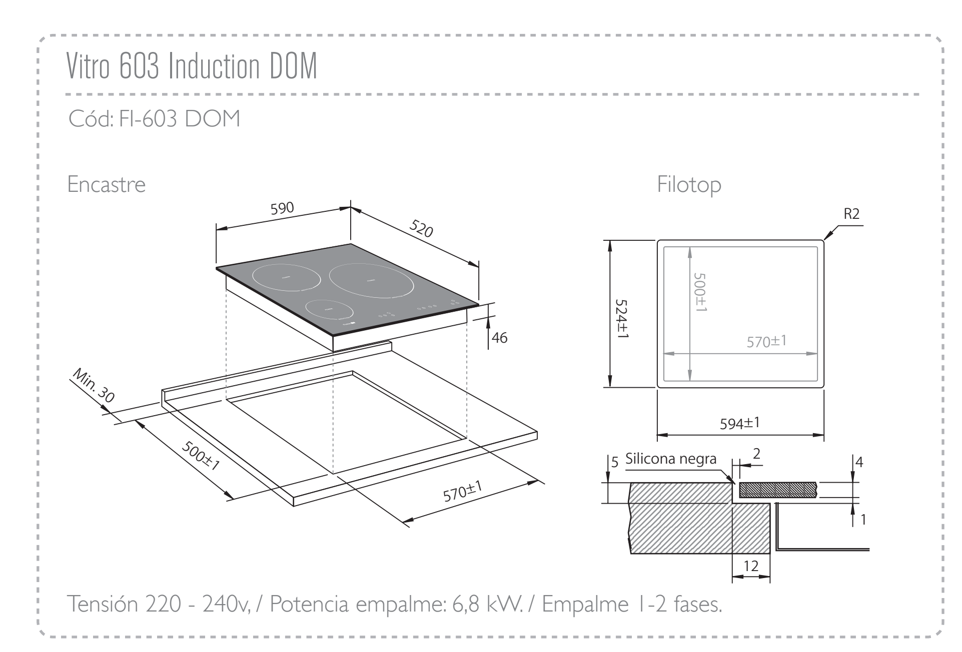
W+603+D= Dominó FI-WOK + Vitro 603 Indución DOM + de 0 a 4 Dominós

Total Elementos	*Medida de "A" CON perfilles de unión*				*Medida de "A" SIN perfilles de unión*			
	D	W+D	603+D	W+603+D	D	W+D	603+D	W+603+D
2	770	790	980	1000	740	760	950	970
3	1180	1200	1390	1410	1120	1140	1330	1350
4	1590	1610	1800	1820	1500	1520	1710	1730
5	2000	2020	2210	2230	1880	1900	2090	2110
6	2410	2430	2620	2640	2260	2280	2470	2490

Vitrocerámicas

Vitro 603 Induction DOM

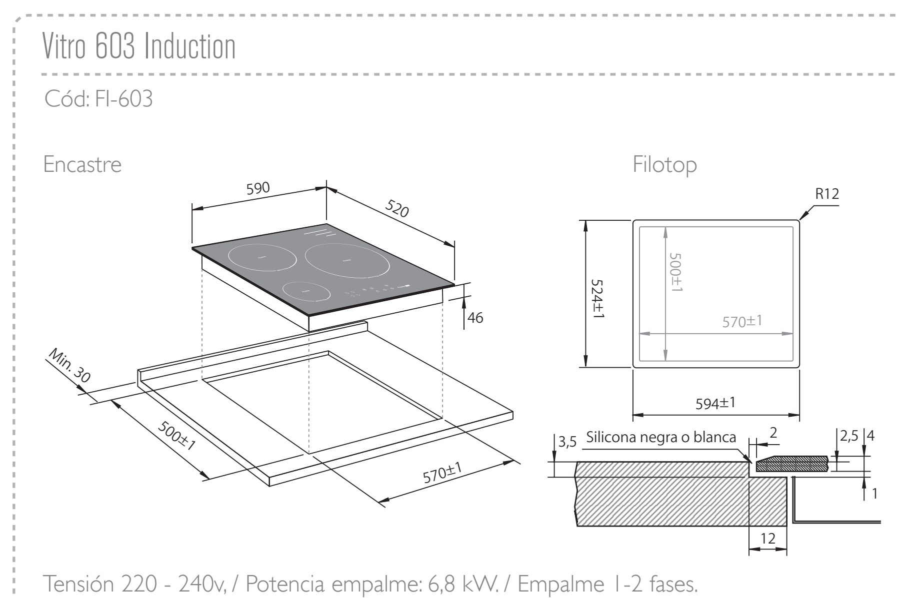
Cód: FI-603 DOM



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 603 Induction

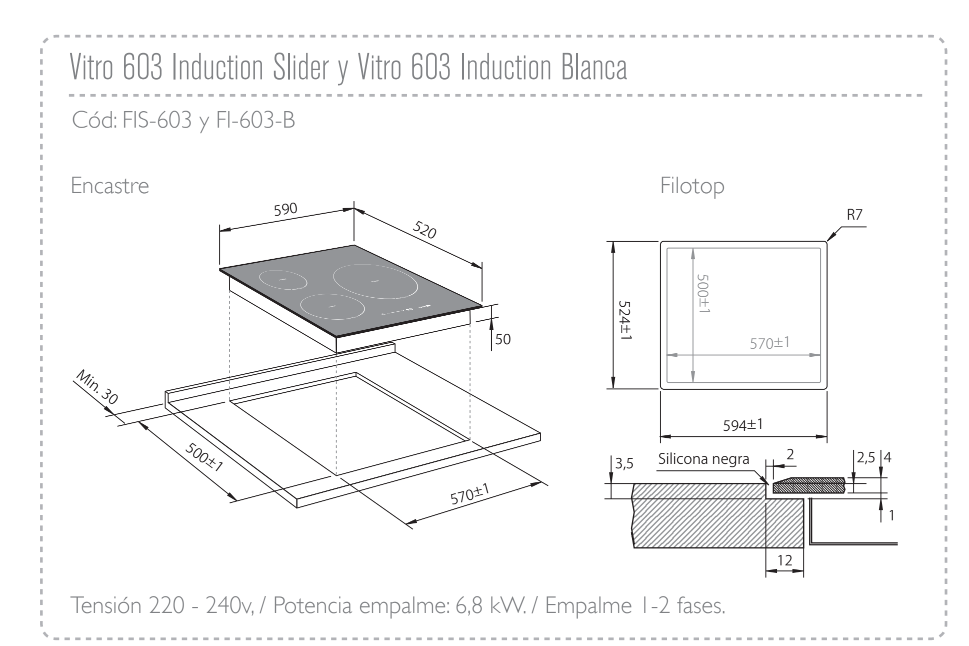
Cód: FI-603



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 603 Induction Slider y Vitro 603 Induction Blanca

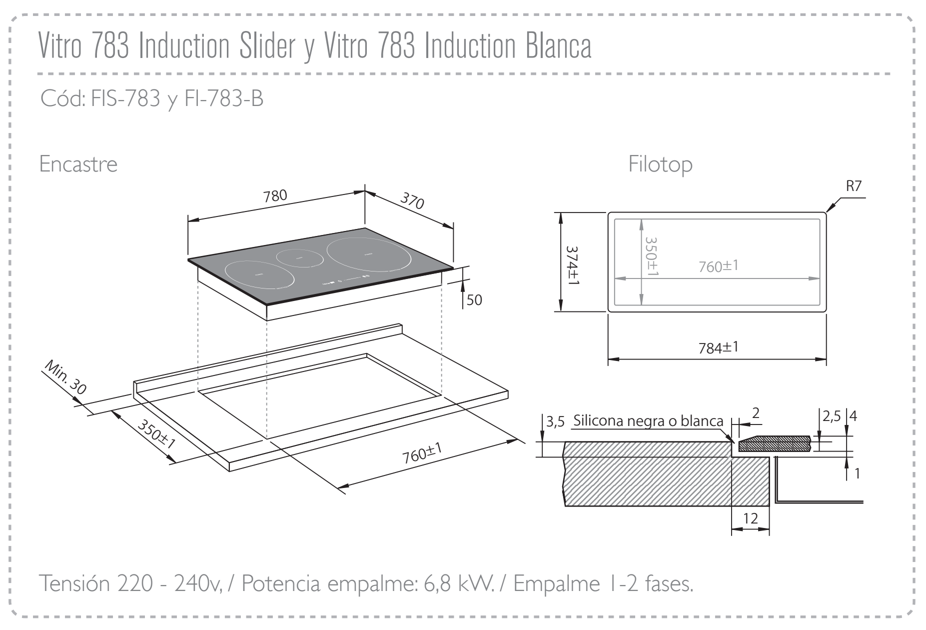
Cód: FIS-603 y FI-603-B



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 783 Induction Slider y Vitro 783 Induction Blanca

Cód: FIS-783 y FI-783-B

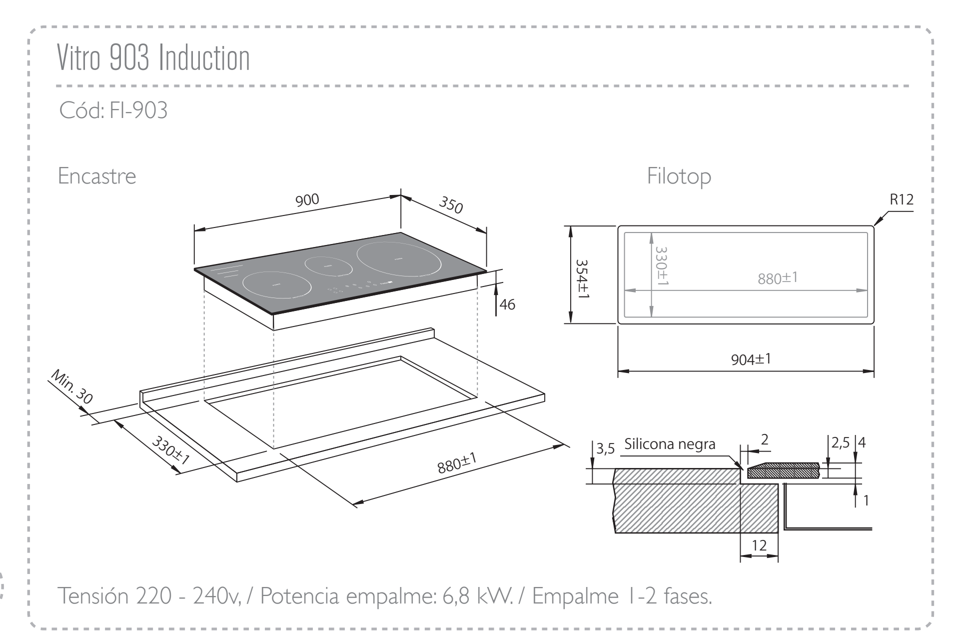


Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitrocerámicas

Vitro 903 Induction

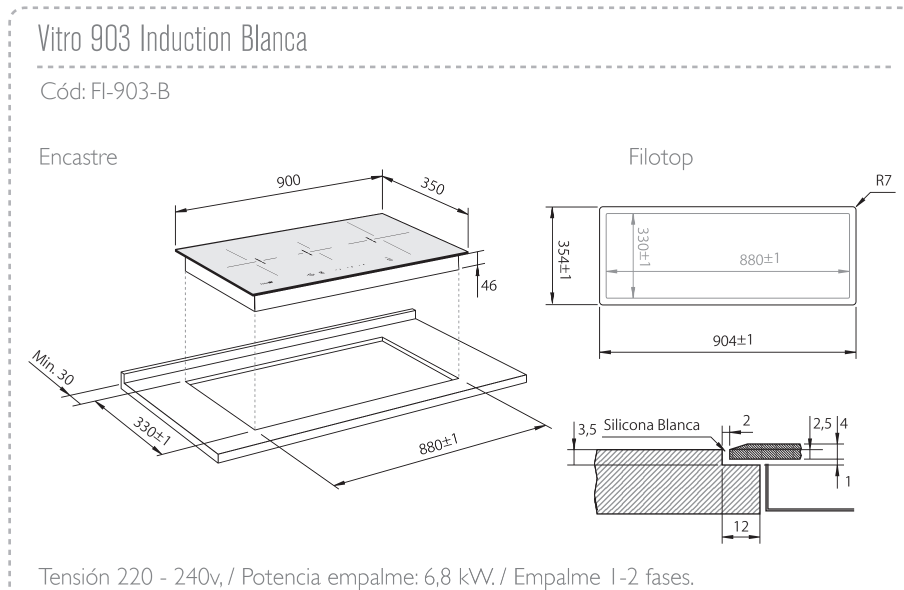
Cód: FI-903



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 903 Induction Blanca

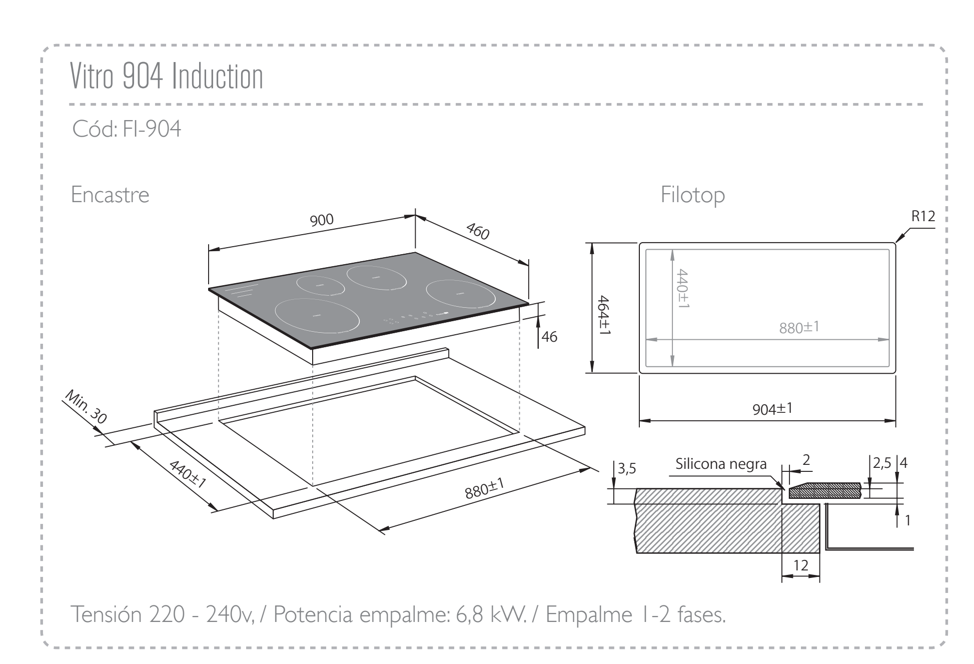
Cód: FI-903-B



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 904 Induction

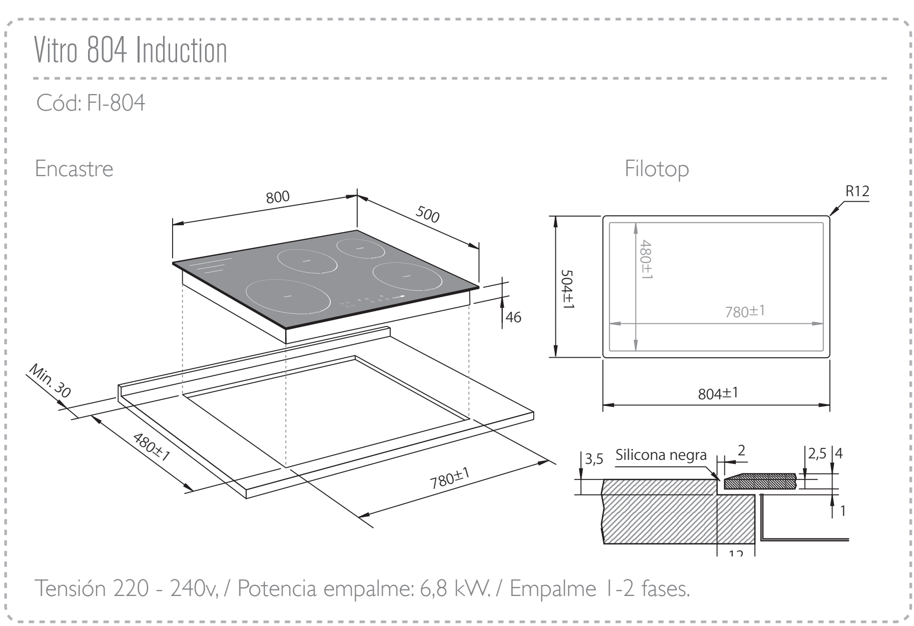
Cód: FI-904



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 804 Induction

Cód: FI-804



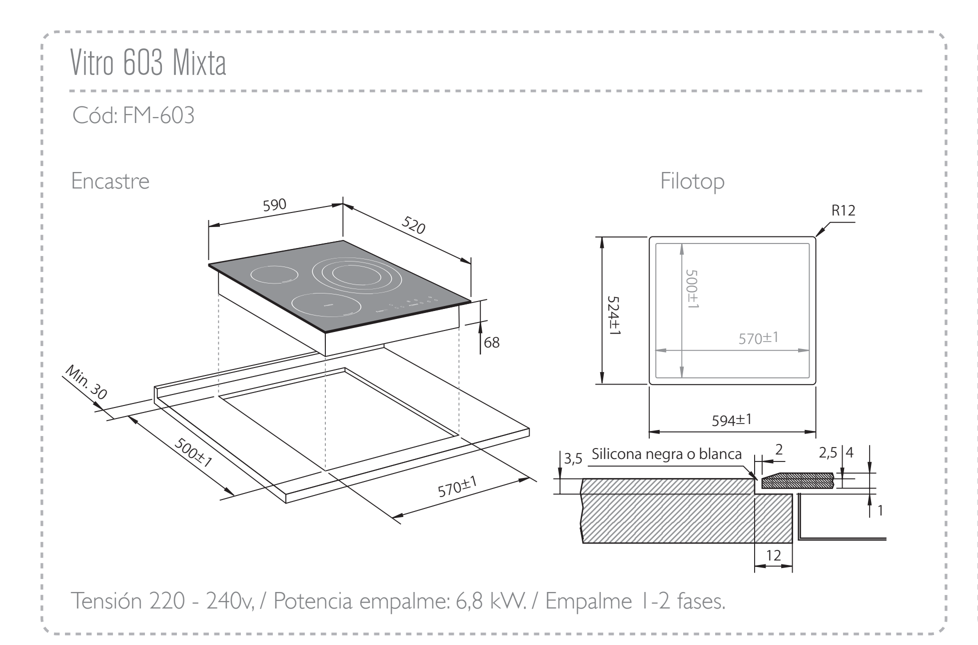
Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitrocerámicas

Vitro 603 Mixta

Cód: FM-603

Encastre Filotop

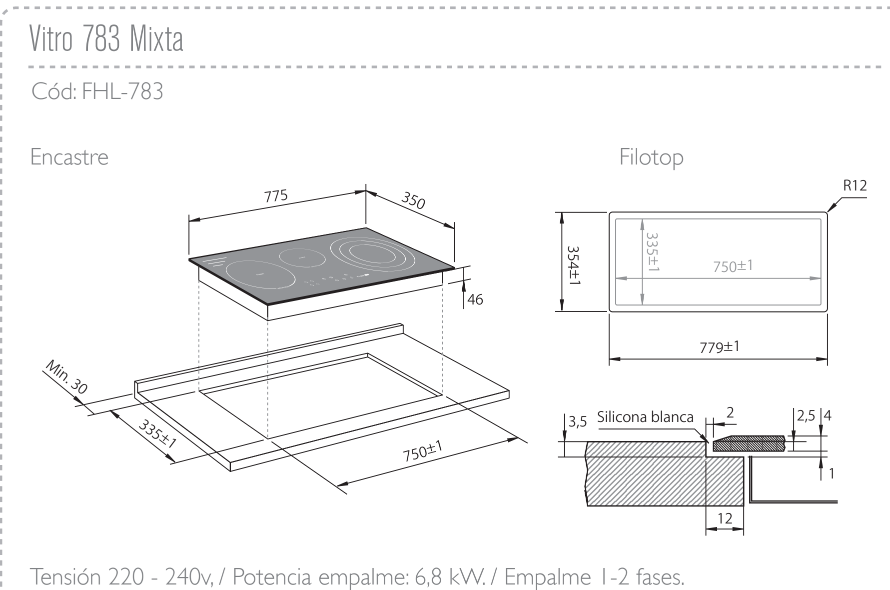


Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 783 Mixta

Cód: FHL-783

Encastre Filotop

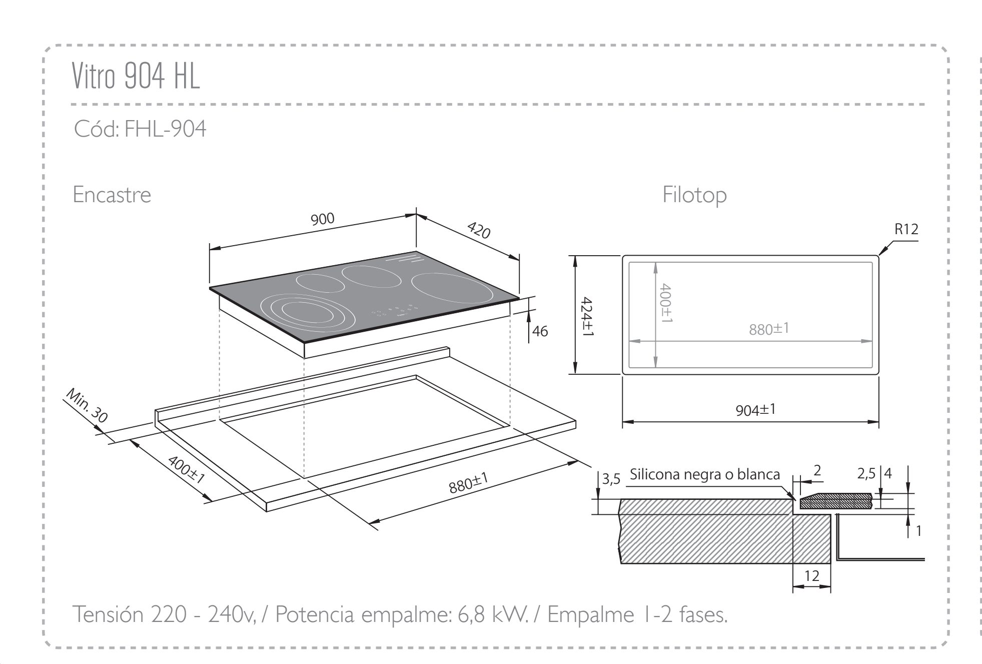


Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 904 HL

Cód: FHL-904

Encastre Filotop

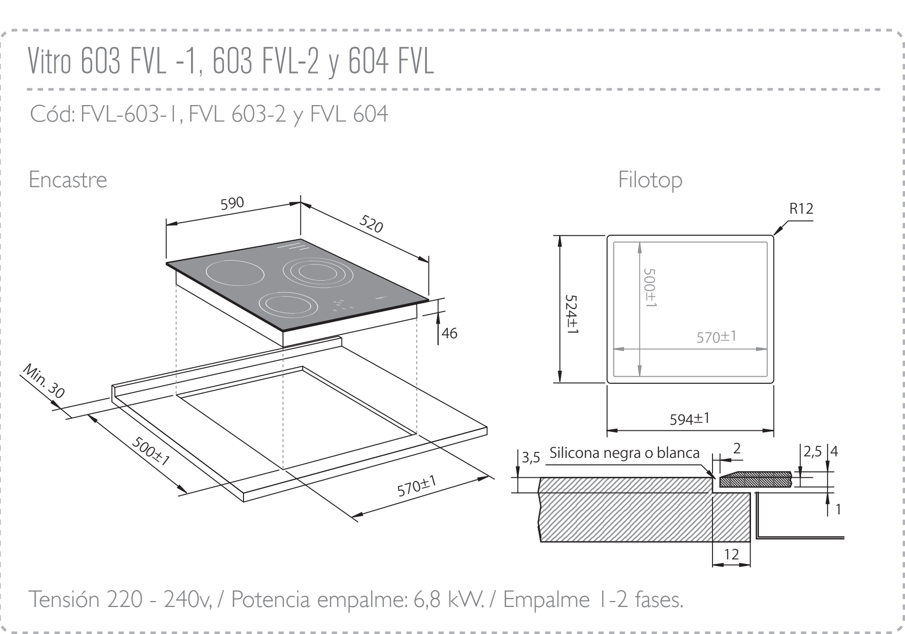


Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 603 FVL -1, 603 FVL-2 y 604 FVL

Cód: FVL-603-1, FVL 603-2 y FVL 604

Encastre Filotop

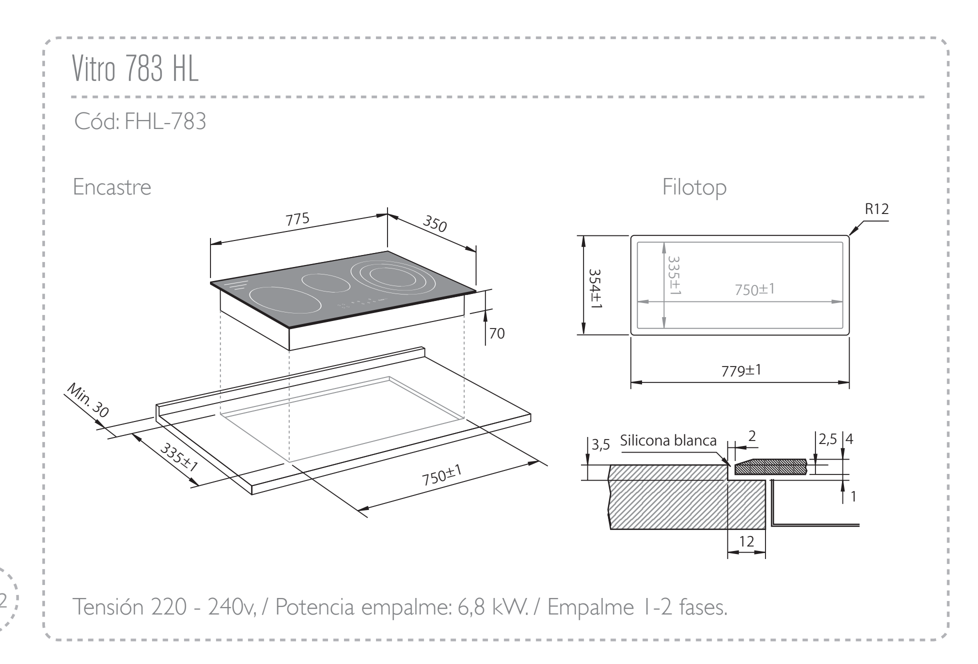


Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitrocerámicas

Vitro 783 HL

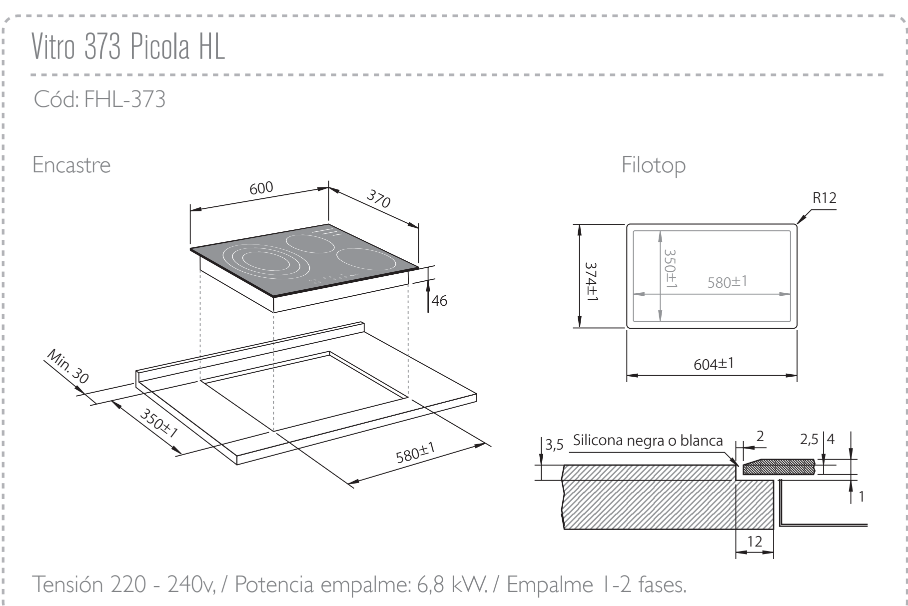
Cód: FHL-783



Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Vitro 373 Picola HL

Cód: FHL-373

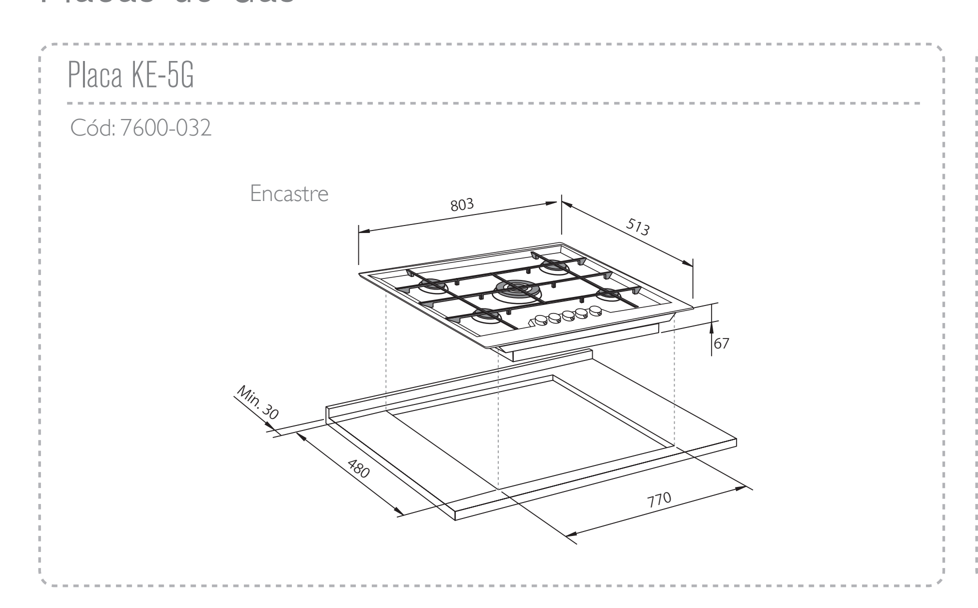


Tensión 220 - 240v, / Potencia empalme: 6,8 kW. / Empalme 1-2 fases.

Placas de Gas

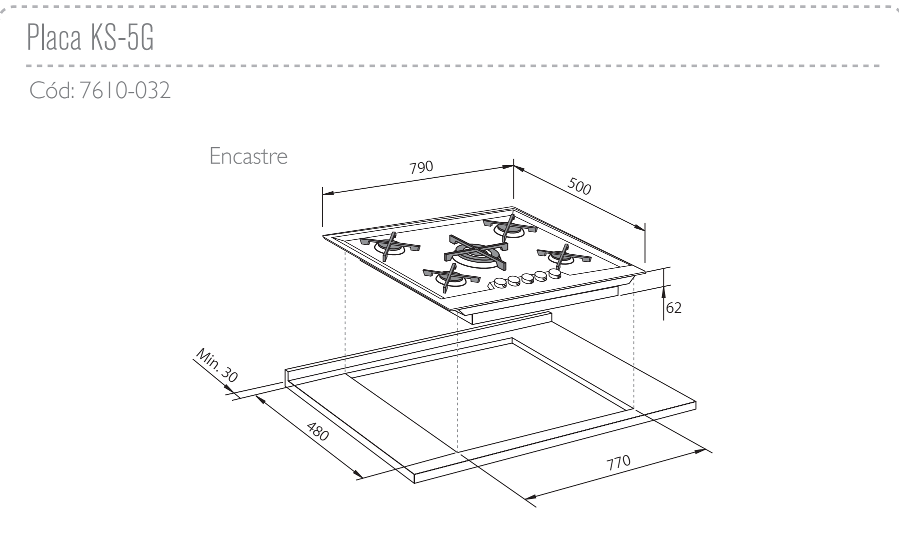
Placa KE-5G

Cód: 7600-032



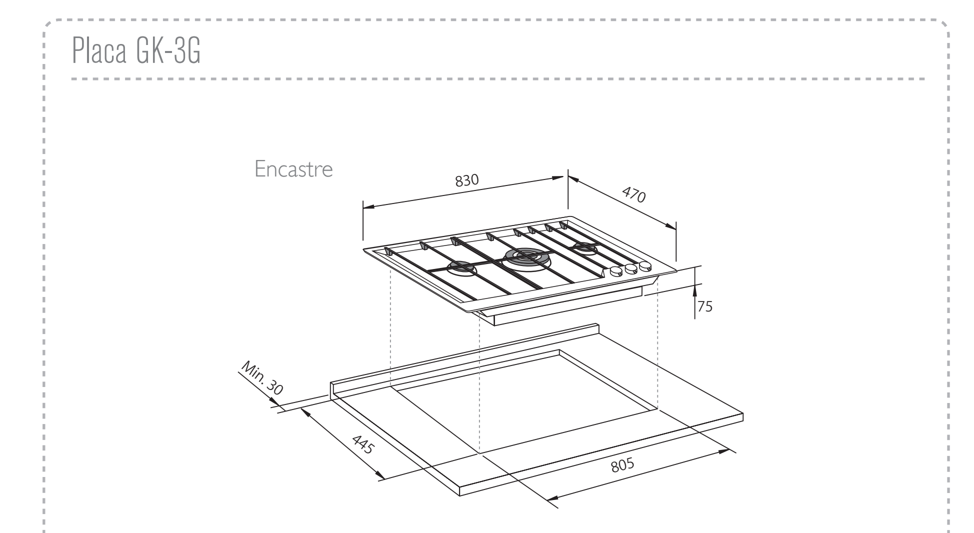
Placa KS-5G

Cód: 7610-032

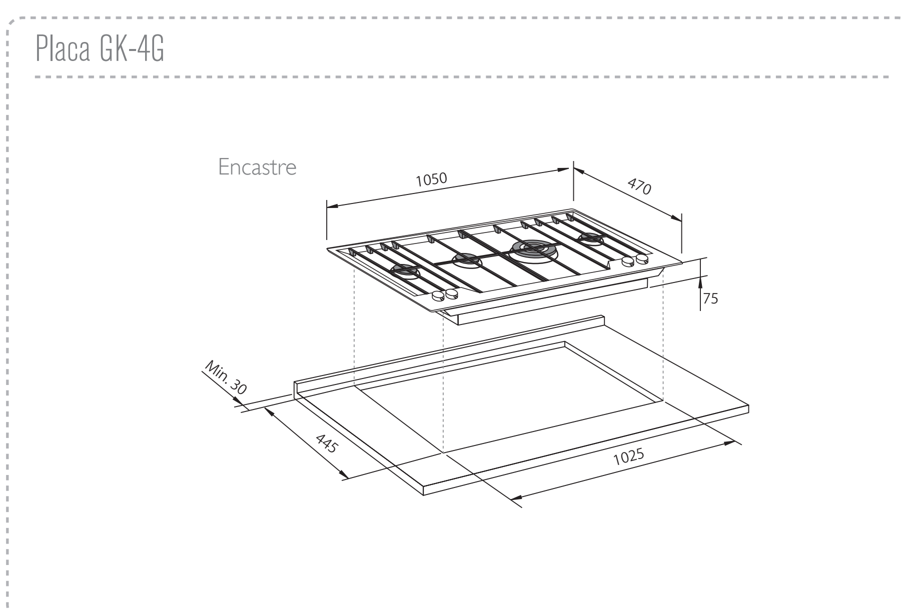


Placas de Gas

Placa GK-3G

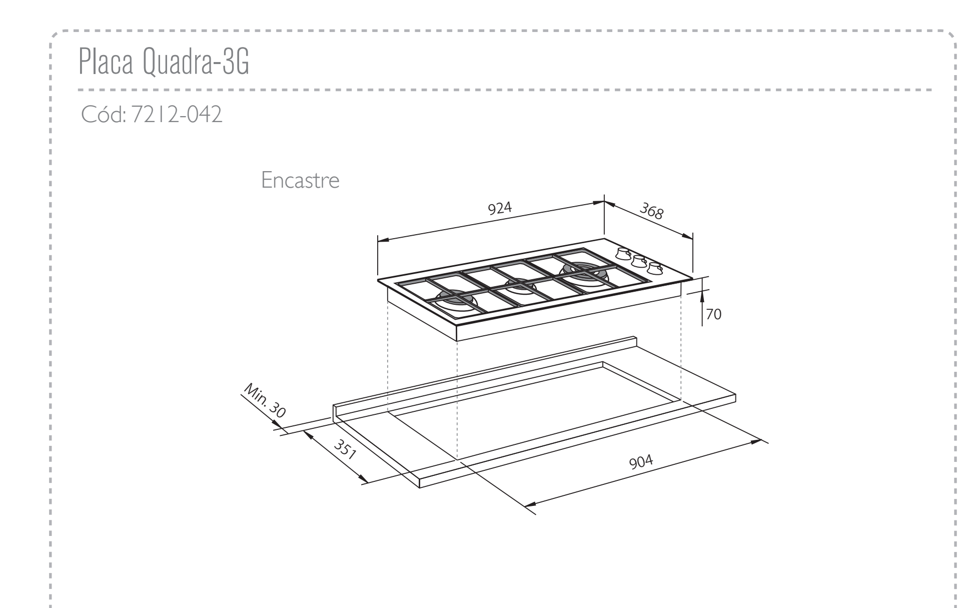


Placa GK-4G



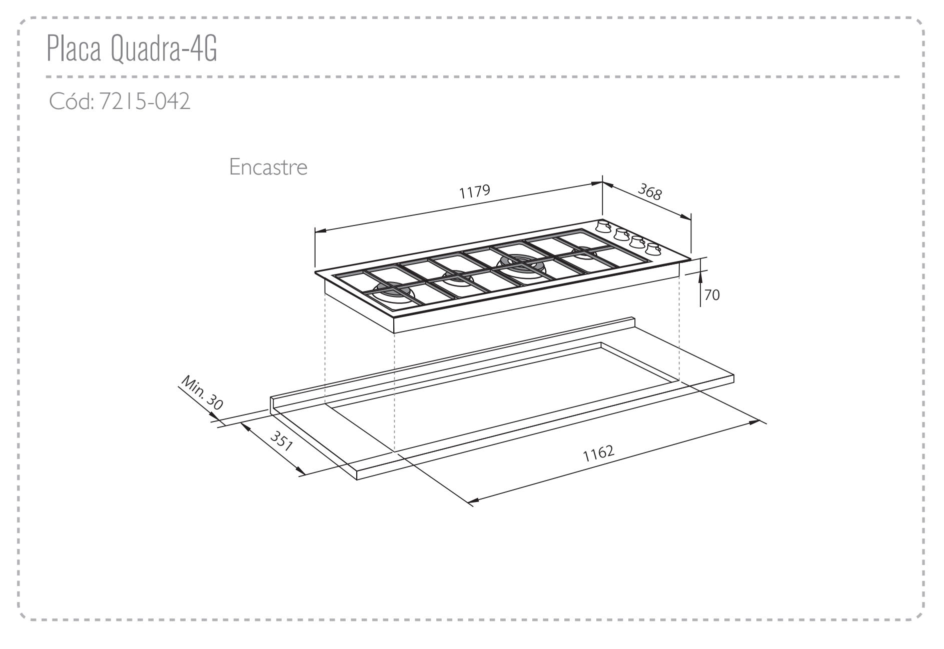
Placa Quadra-3G

Cód: 7212-042



Placa Quadra-4G

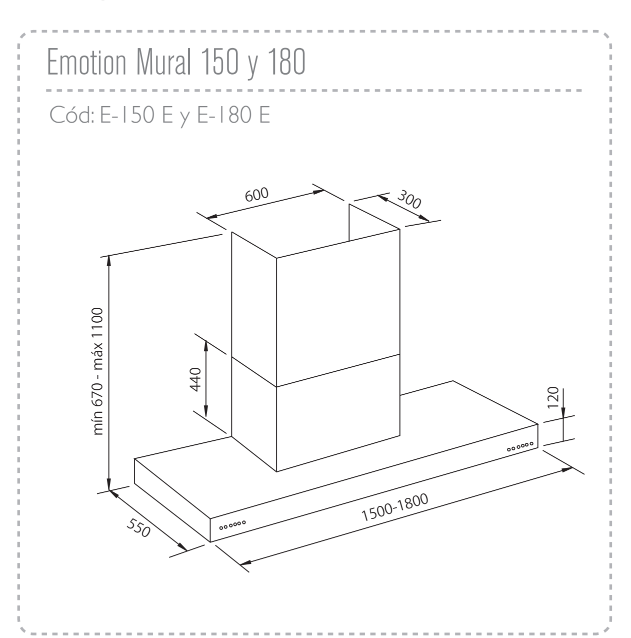
Cód: 7215-042



Campanas

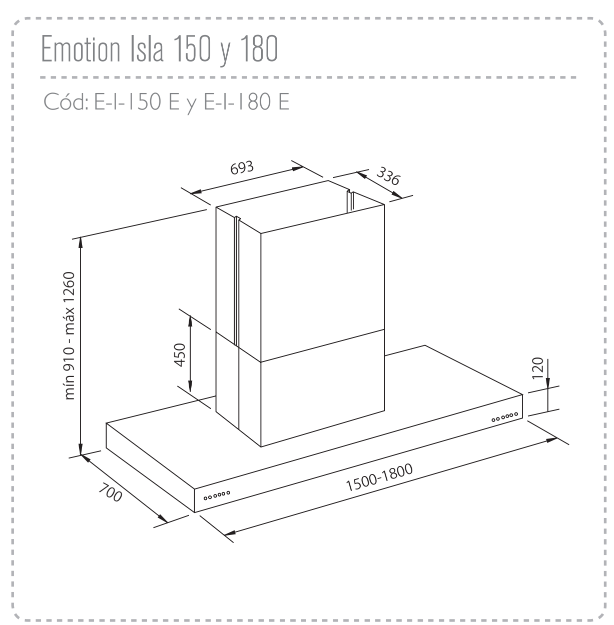
Emotion Mural 150 y 180

Cód: E-150 E y E-180 E



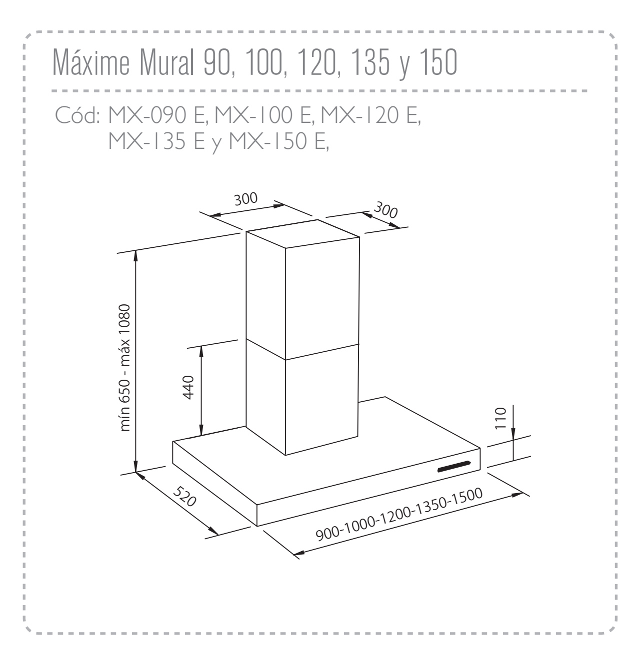
Emotion Isla 150 y 180

Cód: E-I-150 E y E-I-180 E



Máxime Mural 90, 100, 120, 135 y 150

Cód: MX-090 E, MX-100 E, MX-120 E,
MX-135 E y MX-150 E,



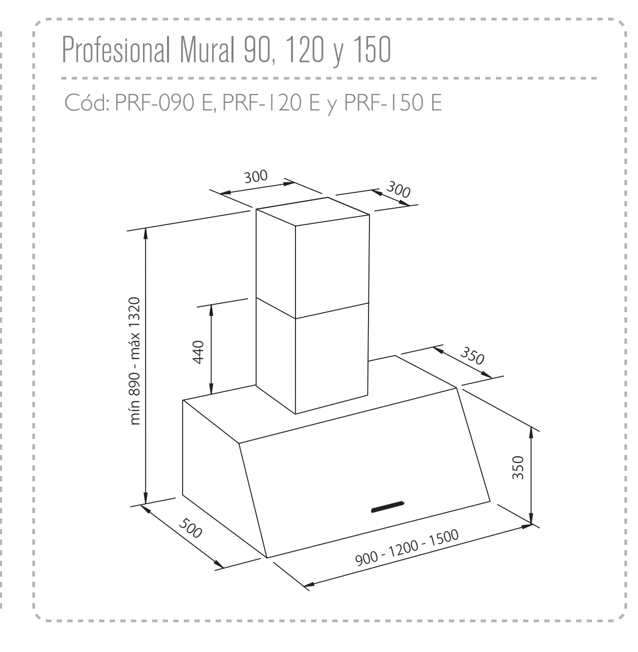
Máxime Isla 90, 100, 120, 135 y 150

Cód: MX-I-090 E, MX-I-100 E, MX-I-120 E,
MX-I-135 E y MX-I-150 E,

380
312
mín 900 - máx 1250
450
110
660
1000-1200-1350-1500

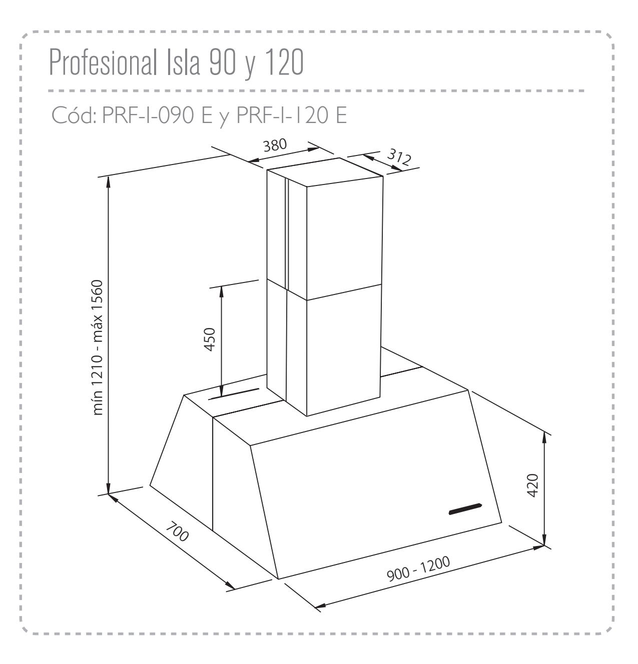
Profesional Mural 90, 120 y 150

Cód: PRF-090 E, PRF-120 E y PRF-150 E



Profesional Isla 90 y 120

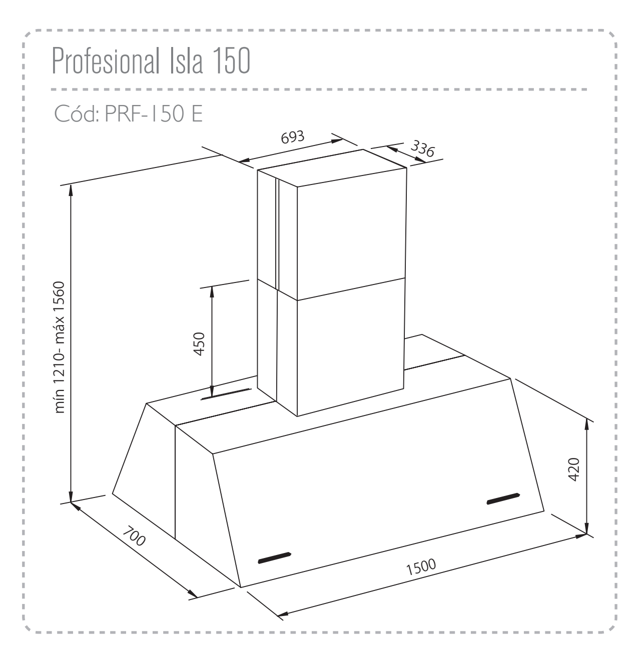
Cód: PRF-I-090 E y PRF-I-120 E



Campanas

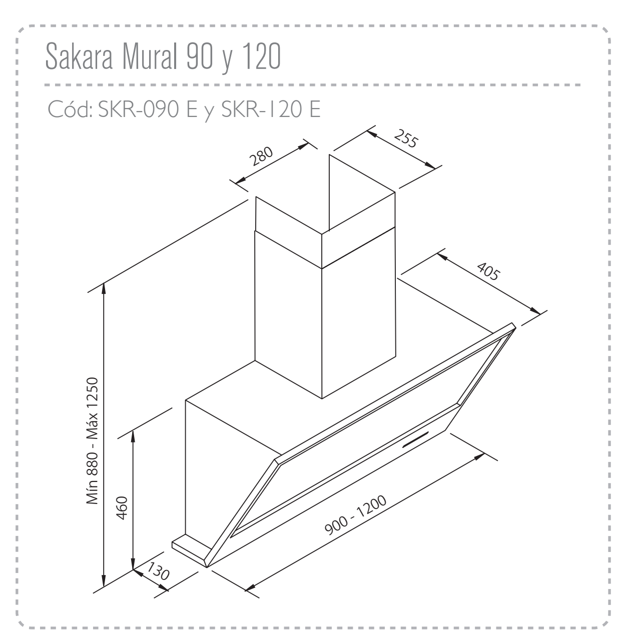
Profesional Isla 150

Cód: PRF-150 E



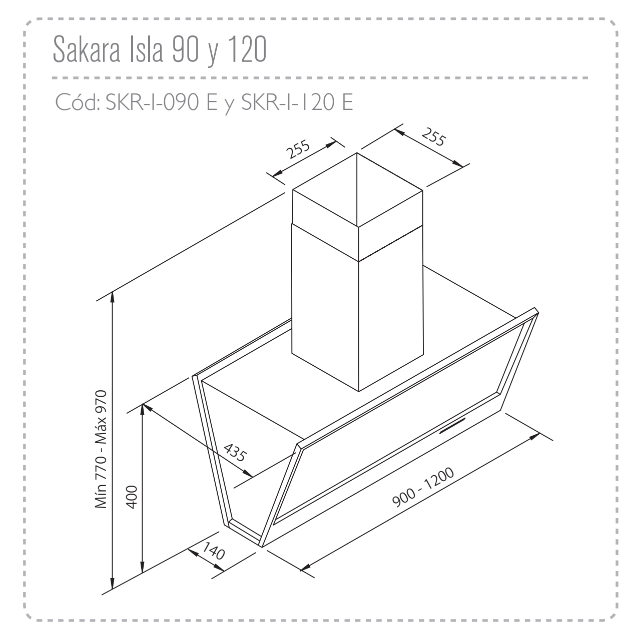
Sakara Mural 90 y 120

Cód: SKR-090 E y SKR-120 E



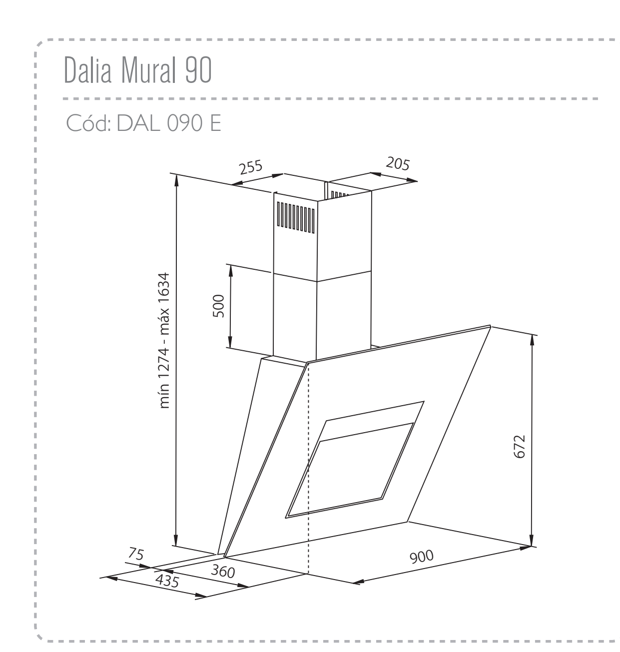
Sakara Isla 90 y 120

Cód: SKR-I-090 E y SKR-I-120 E



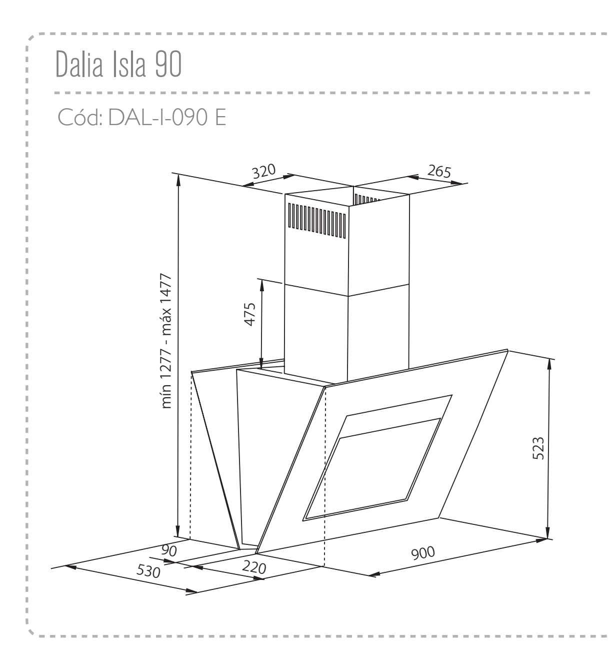
Dalia Mural 90

Cód: DAL 090 E



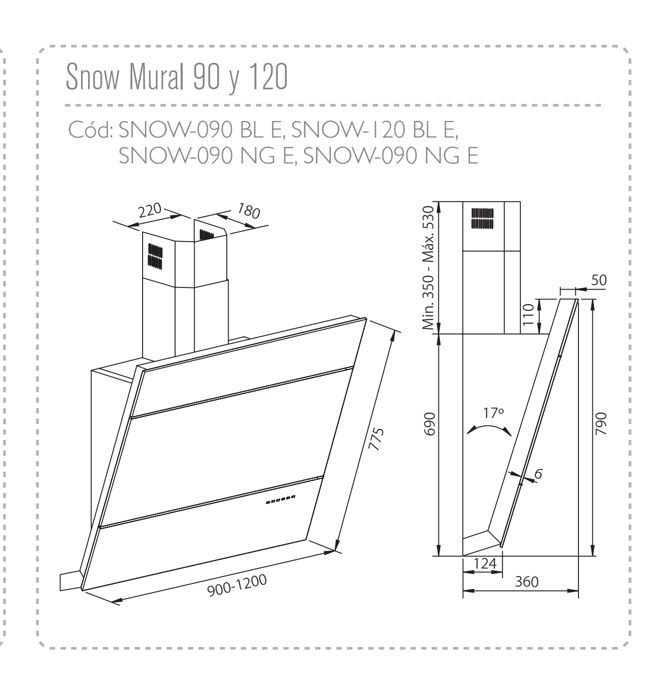
Dalia Isla 90

Cód: DAL-I-090 E



Snow Mural 90 y 120

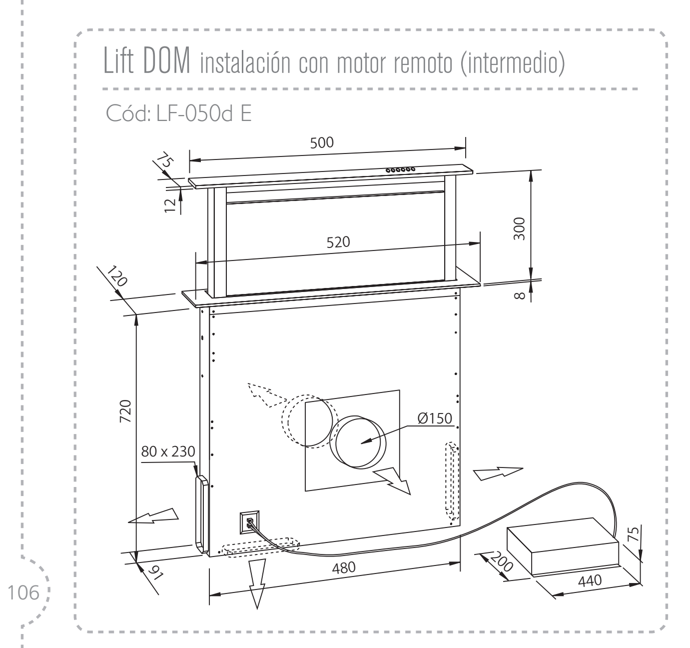
Cód: SNOW-090 BL E, SNOW-120 BL E,
SNOW-090 NG E, SNOW-090 NG E



Campanas

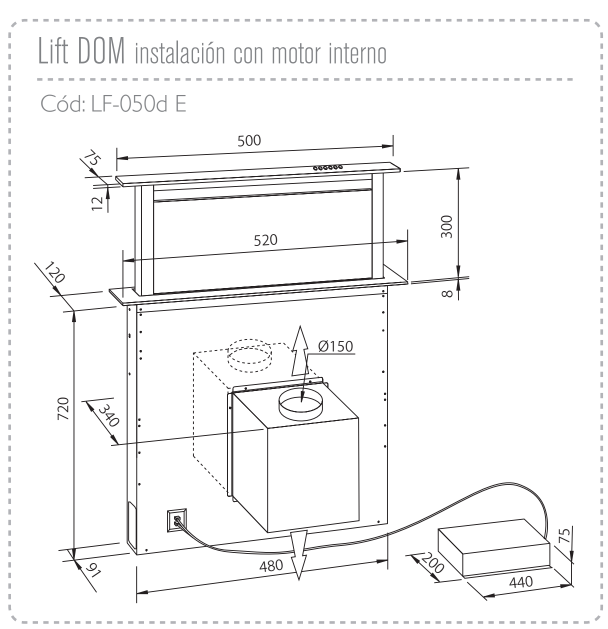
Lift DOM instalación con motor remoto (intermedio)

Cód: LF-050d E



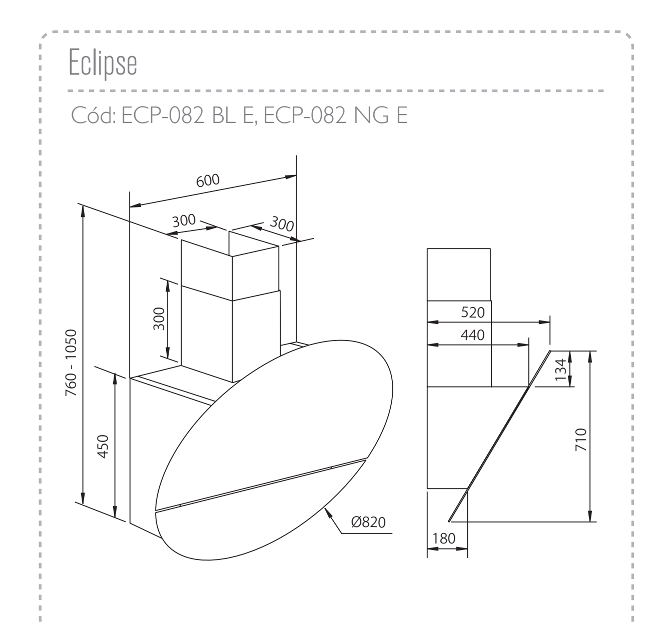
Lift DOM instalación con motor interno

Cód: LF-050d E



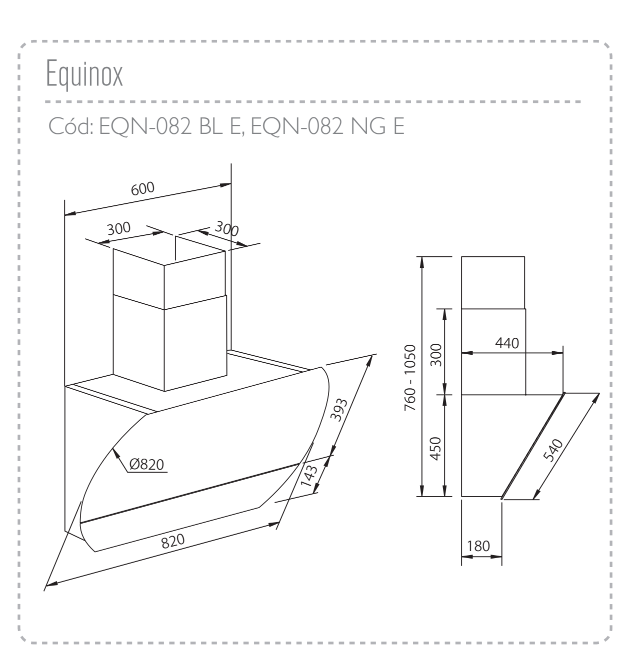
Eclipse

Cód: ECP-082 BL E, ECP-082 NG E



Equinox

Cód: EQN-082 BL E, EQN-082 NG E



Tarifa de precios

Hornos y Microondas

Modelo	Precio	Pág
Mini Kady Piro 46 Negro	985 €	14
Mini Kady Piro 46 Blanco	985 €	14
Mini Kady Multifunción 46 Negro	885 €	15
Mini Kady Multifunción 46 Blanco	885 €	15
Mini Kady Vapor 46 Negro	1.350 €	16
Mini Kady Vapor 46 Blanco	1.350 €	16
Mini Kady Micro 46 Negro	880 €	17
Mini Kady Micro 46 Blanco	880 €	17
Kady Calientaplatos Negro	470 €	18
Kady Calientaplatos Blanco	470 €	18
Koda 1 Pirolítico	890 €	22
Koda 2 Multifunción	780 €	22
Koda 3 Multifunción	630 €	23
Maxi Koda 80 Multifunción	1.575 €	26
Maxi Koda 90 Multifunción	1.500 €	27
Koda Micro Inox	450 €	30
Koda Micro Glass	490 €	31
Accesorios		
Piastra refrecataria	50 €	19,23
Bandeja Pirex Gama Kady	50 €	19
Bandeja Pirex Gama Koda	50 €	23
Bandeja Pirex Gama Maxi Koda	60 €	26,27

Compactos

Modelo	Precio	Pág
Ice Maker	1.800 €	34
Beer Tank	2.375 €	35
Recambios		
Beer Tank Bombona Gas	90 €	35

Sistema de Inducción Modular

Modelo	Precio	Pág
Modular 35 Negro	330 €	42
Modular 35 Blanco	330 €	42
Modular 30 Negro	265 €	42
Modular 30 Blanco	265 €	42
Modular 27 Negro	225 €	42
Modular 27 Blanco	225 €	42
Modular 23 Negro	205 €	42
Modular 23 Blanco	205 €	42
Modular 30 WOK	800 €	43
Touch Control 2	855 €	43
Touch Control 3	1.050 €	43
Touch Control 4	1.050 €	43
Accesorios		
Sartén Wok	90 €	92

Dominós

Modelo	Precio	Pág
Dom Plancha Induction 38	1.660 €	49
Dom 1 Induction 38	720 €	50
Dom 2 Induction 38	750 €	50
Dom Teppan Yaky 38	1.150 €	51
Dom Wok Induction 40	1.350 €	51
Dom 1 Gas 38	750 €	52
Dom 2 Gas 38	760 €	52
Dom Grill 38	760 €	53
Dom Fri 38	745 €	53
Accesorios		
Perfil de Unión DOMINÓS	42 €	92
Sartén Wok	90 €	92

Vitrocerámicas

Modelo	Precio	Pág
Vitro 603 Induction DOM	930 €	59
Vitro 603 Induction	930 €	59
Vitro 603 Induction Slider	695 €	60
Vitro 603 Induction Blanca	930 €	60
Vitro Line 783 Induction Slider	790 €	61
Vitro Line 783 Induction Blanca	875 €	61
Vitro 903 Induction	1.200 €	62
Vitro 903 Induction Blanca	1.280 €	62
Vitro 904 Induction	1.325 €	63
Vitro 804 Induction	1.250 €	63
Vitro 603 Mixta	740 €	64
Vitro Line 783 Mixta	780 €	64
Vitro 904 HL	750 €	65
Vitro 603 FVL-1	480 €	65
Vitro 603 FVL-2	480 €	66
Vitro 604 FVL	490 €	66
Vitro Line 783 HI	540 €	67
Vitro 373 Picola HL	495 €	67

Placas de Gas

Modelo	Precio	Pág
KE 5G	810 €	71
KS 5G	790 €	71
GK 3G	1.080 €	72
GK 4G	1.180 €	72
Quadra 3G	980 €	73
Quadra 4G	990 €	73

Campanas

Modelo	Precio	Pág
Emotion Mural 150	2.470 €	78
Emotion Mural 180	2.665 €	78
Emotion Isla 150	3.000 €	78
Emotion Isla 180	3.210 €	78
Maxime Mural 90	870 €	79
Maxime Mural 100	1.140 €	79
Maxime Mural 120	1.050 €	79
Maxime Mural 135	1.460 €	79
Maxime Mural 150	1.700 €	79
Maxime Isla 90	1.500 €	79
Maxime Isla 120	1.675 €	79
Maxime Isla 135	1.780 €	79
Maxime Isla 150	2.100 €	79
Profesional Mural 90	1.550 €	80
Profesional Mural 120	1.825 €	80
Profesional Mural 150	2.140 €	80
Profesional Isla 90	2.500 €	81
Profesional Isla 120	2.700 €	81
Profesional Isla 150	3.300 €	81
Sakara Mural 90	1.200 €	82
Sakara Mural 120	1.350 €	82
Sakara Isla 90	1.640 €	83
Sakara Isla 120	1.785 €	83
Dalia Mural 90	935 €	84
Dalia Isla 90	1.650 €	85
Snow 90 Negra	1.250 €	86
Snow 90 Blanca	1.400 €	86
Snow 120 Negra	1.250 €	86
Snow 120 Blanca	1.400 €	86
Lift Dom	1.860 €	87
Eclipse 90 Negra	990 €	88
Eclipse 90 Blanca	990 €	88
Equinox 90 Negra	980 €	89
Equinox 90 Blanca	980 €	89
Accesorios		
Estructura metálica 250-430	250 €	93
Estructura metálica 440-810	290 €	93
Estructura metálica 820-1560	345 €	93
Tubo decorativo Mural <1000	198 €	93
Tubo decorativo Mural 1001-1492	240 €	93
Tubo decorativo Isla <1000	284 €	93
Tubo decorativo Isla 1001-1492	328 €	93
Kit Silenciador "S"	70 €	93
Filtro Carbón Activado Snow	21 €	86
Filtro Carbón Activado Lift	26 €	87

Accesorios Varios

Modelo	Precio	Pág
Silicona Negra	27 €	92
Silicona Blanca	27 €	92
Limpiador	25 €	93
Recuperador	15 €	93

Los precios publicados son sin IVA y sin tasa de reciclaje.

Condiciones de venta

Precios
Los precios publicados en este catálogo son precios de venta recomendados sin IVA.
Entran en vigor en Enero del 2010 y serán válidos hasta nuevo aviso.

Transporte
Los portes son pagados hasta su destino, salvo en los pedidos inferiores a 120 € donde se aplicará un cargo de 7 €.

Devoluciones
- El comprador no tiene derecho a la devolución de aquellas mercancías suministradas en las condiciones estipuladas, salvo la motivada por causa que nos sea imputable.
- No se admitirán devoluciones de material que no hayan sido autorizadas por nuestro representante o agente comercial o por Foster directamente.
- Si se alcanza algún acuerdo aceptando una devolución de productos estándar por causas ajenas a Foster, se adjuntará una copia de nuestro albarán de entrega y se procederá a su abono descontando el 30% de su importe en concepto de portes ida y vuelta, material de embalaje y manipulación.
- Verificar SIEMPRE el material en el mismo momento de la entrega.
- Se dispone de 24 h. a partir de entonces, para reclamar los posibles daños imputables al transporte, mediante comunicación por escrito a la propia agencia o a Foster o haciendo constar en el mismo albarán de entrega del transportista los daños observados. En todos los casos es importante sellar la copia del albarán de entrega con la leyenda "MERCANCÍA PENDIENTE DE REVISIÓN".
- Revisar bien el producto antes de instalarlo al usuario. NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS INSTALADOS.
- Las devoluciones siempre se efectuarán por nuestro transportista habitual, previa comunicación por su parte a Foster.
- Foster se reserva el derecho de verificar toda devolución y generar factura de cargo si ha sido manipulado incorrectamente o se observan causas distintas a las aceptadas para la devolución.
- No se aceptarán devoluciones de productos hechos a medida.

Garantía
El período de garantía es de 24 meses a partir de la fecha de compra, de acuerdo con la "Ley de Garantías en la venta de bienes de consumo" y cubre todo lo que supone defectos de fabricación, siendo imprescindible presentar la garantía sellada o la factura de compra para hacerla efectiva.
No están amparadas por la garantía los artículos deteriorados por mal uso o incorrecta manipulación.
Los cristales no están cubiertos por la garantía a menos de que sea consecuencia de una incorrecta manipulación en el transporte. En este último caso es imprescindible realizar la reclamación antes de 24 horas, en caso contrario no será aceptada a trámite.

Reserva de dominio
La mercancía es propiedad de Foster Cocina Profesional S.L. hasta el completo pago de la misma por el cliente, teniendo Foster hasta ese momento reserva de dominio.

Jurisdicción
En caso de litigio, serán únicamente competentes los tribunales de Barcelona.

Condiciones de pago
Cualquier venta a crédito estará condicionada al límite autorizado por la compañía aseguradora.
Los retrasos en los pagos de las condiciones pactadas devengarán un interés de un 0,6% mensual, más los correspondientes gastos que genere la devolución.

TASAS DE RECICLAJE:
Todos los productor de este catálogo tienen una tasa de reciclaje. (Consultar con Foster)

NOTA: Foster se reserva el derecho de modificar cualquier medida de los productos del catálogo sin previo aviso así como no se hace responsable de los posibles errores que puedan darse en el catálogo.

Ctra. B-142 Km 8,4
Pol. Ind. "Can Roure"
08181 SENTMENAT
(Barcelona) Spain

Tel. **902 270 170**
Fax 93 715 30 60
foster@grupfrecan.com
www.grupfrecan.com